

LA BIBLIA DE LOS PASTELES

Rose Levy Beranbaum







Cupcakes de chocolate

En la [página anterior](#), *cupcakes* de bizcocho cremoso de chocolate totalmente americano ([pág. 54](#)) con cobertura de *ganache* de chocolate ([pág. 272](#)).

Tarta de ceremonia

Sobre estas líneas, una genovesa clásica ([pág. 501](#)) con cobertura, cenefas y flores aplicadas de *fondant* ([pág. 307](#)). La flor grande está modelada con pasta de goma casera.

Bizcocho de fruta con poca fruta

En la [página siguiente](#), pastel de bizcocho de fruta con poca fruta ([pág. 62](#)) con cobertura de *fondant* ([pág. 307](#)).





Rosa decorativa

Junto a estas líneas, una rosa decorativa modelada ([pág. 369](#)) con pasta de goma casera.



Cupcakes florales

En la foto inferior izquierda, *cupcakes* de bizcocho cremoso amarillo pálido para cualquier ocasión ([pág. 38](#)). La cobertura se ha elaborado con *buttercream* sedoso de merengue y frambuesas ([pág. 247](#)).



Flores y perlas

En la foto inferior derecha, flor modelada con pasta de goma casera. Las perlas se han modelado según se detalla en la [pág 409](#).



Tartas en tres colores

Sobre estas líneas tres versiones del bizcocho cremoso amarillo pálido para cualquier ocasión ([pág. 38](#)), relleno de *buttercream* ([pág. 231](#)) y cubierto con *fondant* ([pág. 307](#)). Los motivos decorativos están elaborados con pasta de goma casera.



Tres pisos de chocolate

En esta página, a la derecha, tarta de chocolate perfecta totalmente americana ([pág. 54](#)) con *buttercream* sedoso de merengue y naranja tostada ([pág. 245](#)). La cobertura se ha elaborado con *fondant* de chocolate ([pág.309](#)) y los motivos decorativos con pasta de goma casera.

Tarta nupcial

En la [página siguiente](#), sueño de *plumetis* suizo ([pág. 225](#)). Las flores se han elaborado con pasta de goma casera y las perlas según se detalla en la [pág 409](#).

Tarta regalo

En la [página siguiente](#), bizcocho cremoso dorado *de luxe* ([pág. 47](#)), con cobertura y botones de *fondant*

(pág. 307). El lazo se ha modelado con pasta de goma casera y la cinta es de tela.





LA BIBLIA DE LOS PASTELES

Rose Levy Beranbaum

Prólogo de
Maida Heatter

Ilustraciones de
Dean Bornstein

Traducción de
Rosa Tovar

RBA

Título original inglés: *The Cake Bible*.

Publicado originalmente en inglés en el año 1988 por William Morrow, una división editorial de HarperCollins Publishers Inc., New York.

© del texto: Rose Levy Beranbaum, 1988.

© del prólogo: Maida Heatter, 1988.

© de las ilustraciones: Dean Bornstein, 1988.

© de la traducción: Rosa Tovar, 2011.

© de esta edición: RBA Libros, S.A., 2020.

Av. Diagonal, 189, 08018 Barcelona

www.rbalibros.com

Todos los pasteles fotografiados son diseños de Patricia Arribáizaga, propietaria de Cakes Haute Couture – www.pastelesdealtacostura.com

© de las fotografías, Martin Arribáizaga.

Los pasteles del interior son un diseño de Cakes Haute Couture, y son una muestra de lo que se puede lograr utilizando las recetas de este libro. Los pasteles originales son de menor altura, por lo que habrá que hacer capas adicionales.

Producción editorial: Bonallettera Alcompas, S.L.

REF.: ODBO665

ISBN: 978-84-9187-625-0

Primera edición: octubre de 2011.

Primera edición en esta colección: febrero de 2020.

Composición digital: Newcomlab S.L.L.

Queda rigurosamente prohibida sin autorización por escrito del editor cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra, que será sometida a las sanciones establecidas por la ley. Pueden dirigirse a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesitan fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra (www.conlicencia.com; 91 702 19 70 / 93 272 04 47). Todos los derechos reservados.

SUMARIO

Índice de tartas por categorías especiales

Prólogo a la edición española

Agradecimientos

Prólogo de Maida Heatter

1ª Parte

BIZCOCHOS

Pasteles infalibles y deliciosos

Bizcochos grasos

Bizcochos de frutas, de verduras y de pan

Pasteles de natillas o crema inglesa

Bizcochos de desayuno

Bizcochos tipo esponja

Tartas de exhibición

2ª Parte

COMPLEMENTOS PARA TODAS LAS TARTAS

***Buttercreams*, coberturas y rellenos**

Coberturas y rellenos de nata

Natillas. Rellenos y salsas

Merengues, *glasés*, rellenos y adornos

Adornos de azúcar y frutos secos

Coberturas de frutas y purés

Efectos especiales y técnicas de decoración

Cómo preparar el bizcocho
Cómo poner una cobertura sobre el bizcocho
Decoraciones modeladas a mano o recortadas
Marcado de piezas para *charlotas* rusas
Técnicas especiales para marcar el merengue
El chocolate
Decoraciones marcadas con manga

3ª Parte

LOS INGREDIENTES Y EL EQUIPAMIENTO

Los ingredientes

El equipamiento

4ª Parte

CAPÍTULO ESPECIAL PARA PROFESIONALES Y AFICIONADOS
MUY INTERESADOS

Comprensión de los bizcochos

Comprensión de los bizcochos cremosos

Comprensión de la genovesa y de los bizcochos tipo esponja

Fórmulas infalibles y técnicas para elaborar grandes tartas especiales y de bodas

Bizcochos cremosos para tartas de boda

Tartas de bodas de 3 pisos de genovesa

Cheesecakes de boda

Bizcochos cremosos a gran escala para tartas de boda

Cobertura, montaje y conservación de tartas de boda

Transporte y servicio de las tartas de boda

DIRECCIONES ÚTILES

ACERCA DE LA AUTORA

ÍNDICE DE TARTAS POR CATEGORÍAS ESPECIALES

RECETAS CON YEMAS DE HUEVO

Cuatro cuartos dorado de *buttercream*

Bizcocho cremoso de nata agria

Bizcocho cremoso amarillo pálido para cualquier ocasión

Bizcocho campestre de suero de mantequilla

Bizcocho cremoso dorado *de luxe*

Tarta de chocolate perfecta totalmente americana

Bizcocho de nata agria para el café

Bizcocho de piña al revés

Genovesa dorada

Buttercream clásico (y variaciones)

Buttercream neoclásico (y variaciones)

Buttercream real de miel

Crème anglaise

Crème anglaise de pistacho

Crème anglaise praliné

Crème anglaise de café

Helado de vainilla

Bavaroise de vainilla

Curd de limón

Curd de lima

Curd de fruta de la pasión

Curd de naranja

RECETAS CON CLARAS DE HUEVO

Cuatro cuartos pálido de especias

Bizcocho cremoso terciopelo blanco

Bizcocho sutil de chocolate blanco

Rosco de calabaza y nueces

Bizcochitos (*muffins*) de calabacín

Genovesa blanca

Buttercream clásico de claras y chocolate

Buttercream muselina (y variaciones)

Glasé real

Merengue francés crujiente

Merengue de agujas de pino

Merengue de cacao

Merengue salpicado de chocolate

Merengue italiano ligero

Merengue italiano de chocolate

Dacquoise

Dacquoise de chocolate

RECETAS LIBRES DE COLESTEROL Y BAJAS EN GRASAS SATURADAS

Rosco de calabaza y nueces (elaborado con claras de huevo)

Bizcochitos (*muffins*) de calabacín (elaborados con claras de huevo)

Bizcocho *Angel Food* de los amantes del chocolate

Glasé real

Merengue francés crujiente

Merengue de agujas de pino

Merengue de cacao

Merengue salpicado de chocolate

Merengue italiano ligero
Merengue italiano de chocolate
Dacquoise
Dacquoise de chocolate
Fondant líquido de robot de cocina
Fondant estirado clásico
Fondant estirado de chocolate
Caramelo
Praliné de chocolate
Azúcar en hilos
Mazapán refinado
Mazapán de naranja
Mazapán de té verde
Mazapán para modelar
Mazapán de pistacho
Frutos secos picados
Glaseado piedra preciosa
Confitura de frambuesa *cordón rose*
Confitura de fresón *cordón rose*
Puré de albaricoque
Puré de melocotón
Puré y salsa de frambuesa
Salsa y puré de fresas
Cáscara confitada
Cobertura de guindas frescas
Cobertura de guindas de invierno
Peras cocidas
Confitura de piña fresca
Puré de calabaza

RECETAS BAJAS EN COLESTEROL Y GRASAS SATURADAS

Genovesa de chocolate y frutos secos

Genovesa crujiente Jeffrey

Enrollado vaporoso de chocolate

Enrollado *soufflé* de cacao

Bizcocho (*biscuit*) enrollado (y variaciones)

Biscuit de Savoya

Biscuit à la cuillère (bizcochos de soletilla)

Bizcocho esponja americano de Nancy Blitzer

Bizcocho esponja especial de Bert Greene

Bizcocho *chiffon* chispa de naranja

Bizcocho *chiffon* chispa de limón

Bizcocho *chiffon* sin culpa de chocolate

Nougatine (guirlache)

Crujiente de *nougatine* de miel

Puré de castañas

PASTELES QUE ES MEJOR PREPARAR CON ANTELACIÓN

Cuatro cuartos perfecto (y variaciones)

Cheesecake de queso cremoso *cordón rose* (y variaciones)

Gofres levados de Marion Cunningham

Bliny de alforfón de La Tuilpe

Genovesa clásica

Genovesa de castaña

Genovesa de chocolate

Un bocadito de cielo

Bomba Hawaii

Rapsodia de estrellas resplandecientes

Tarta *brioche praliné*

Charlota vaporosa de pera

Emperatriz escarlata

Charlota de perlitas de chocolate

Corona de naranja y chocolate

Abeja reina

Castaña envuelta en chocolate

Torte helada Selva Negra

Enrollado helado Selva Negra

Tarta *Art Déco*

Cheesecake de boda *golden glory* (“cornejo de oro”)

PASTELES PARA PASCUA (SIN HARINA)*

Genovesa de cacao amargo y almendras

Piña de chocolate

Tarta de chocolate triple**

Cheesecake de queso cremoso *cordón rose* (omitir el almidón de maíz) (y variaciones)

Tarta de trufa de chocolate para perder el sentido (y variaciones)

Enrollado vaporoso de chocolate

Enrollado *soufflé* de cacao

Barquitas *Chez l’Ami Louis* (usar enrollado vaporoso de chocolate en lugar de bizcocho)

PASTELES RÁPIDOS QUE SON GENIALES SIN COBERTURA NI ADORNOS

Cuatro cuartos perfecto (y variaciones)

Pan de chocolate

Cuatro cuartos pálido de especias

Cuatro cuartos dorado de *buttercream*

Bizcocho cremoso de nata agria

Bizcocho dorado de almendra

Bizcocho cremoso amarillo pálido para cualquier ocasión

Bizcocho campestre de suero de mantequilla
Bizcocho arenoso de castaña
Bizcocho cremoso terciopelo blanco
Bizcocho cremoso dorado *de luxe*
Bizcocho sutil de chocolate blanco
Bizcocho cremoso de chocolate perfecto totalmente americano
Tarta de chocolate perfecta totalmente americana
Bizcocho de chocolate Domingo
Bizcocho *fudge (glasé)* de chocolate
Bizcocho casero de chocolate con mayonesa
Bizcocho de plátano *cordón rose*
Rosco de calabaza y nueces
Bizcochitos (*muffins*) de calabacín
Rosca dorada de trigo integral y zanahorias
Cheesecake de queso cremoso *cordón rose* (y variaciones)
Tarta de trufa de chocolate para perder el sentido (y variaciones)
Enrollado vaporoso de chocolate
Enrollado *soufflé* de cacao
Bizcocho esponja americano clásico de Nancy Blitzer
Bizcocho esponja especial de Bert Greene
Bizcocho *chiffon* chispa de naranja
Bizcocho *chiffon* chispa de limón
Bizcocho *chiffon* sin culpa de chocolate
Bizcocho *Angel Food* de los amantes del chocolate

*Para chocolate kosher, véase Maestrani

**Usar una doble receta (2 capas) de genovesa de cacao amargo y almendras ([pág 131](#)) en lugar de la genovesa de chocolate jugosa

PRÓLOGO A LA EDICIÓN ESPAÑOLA

Cuando escribí *La biblia de los pasteles*, hace 25 años, nunca me imaginé que se convertiría en un clásico de la cocina americana ni que sería traducido a otros idiomas. Mi objetivo al escribir el libro era compartir la felicidad que siento al preparar mis pasteles favoritos para que otras personas los hicieran y les salieran bien. Además, introduje un método nuevo para mezclar las capas de los pasteles que llamó la atención del público norteamericano porque era mucho más rápido y fácil y se conseguía una textura mucho más fina.

En la década de 1980 no había libros de pastelería que usaran los pesos, de manera que incluirlos, junto con el método de medidas de volumen, fue considerado revolucionario. Descubrí que pesar los ingredientes era mucho más fácil y preciso que las medidas de volumen y me siento feliz al saber que los pasteleros europeos mantienen la tradición de usar el peso como método preferente.

A menudo la gente me pregunta si cuando era niña yo hacía pasteles. Si alguna vez lo hice, no fui consciente de cómo era la pastelería. Mi madre era dentista y no le entusiasmaban los dulces. Cuando dejé mi casa para ir a la universidad, descubrí lo maravillosos que eran los pasteles caseros, que no eran tan dulzones, así que me propuse crear mis propias recetas. Como no tenía conocimientos de pastelería, tuve que aprender al máximo sobre los ingredientes y cómo prepararlos.

Lo que me sedujo no fue sólo el sabor de los pasteles, fue también la variedad de texturas que se obtenían con apenas unos pocos ingredientes. En los libros de recetas encontré infinidad de variantes de pasteles y cremas de mantequilla donde se describía lo deliciosos que eran. Pero no encontré en ninguno de ellos una comparación de sus cualidades o una pista de qué aspecto tenían o cómo sabían. Por ejemplo, si me topaba ante tres recetas de crema de mantequilla de chocolate (una con yemas, otra con claras y otra con nata), ¿cómo podía decidirme a hacer una de ellas?

Cada vez tenía más claro que había unas fórmulas básicas a partir de las

cuales se evolucionaba a otras aparentemente dispares. Entonces me puse a escribir un libro que desmitificara y revelara cuáles eran los pasteles, cremas de mantequilla, glaseados, rellenos y cubiertas en sus formas más simples, tradicionales y básicas. Un libro donde todos ellos se explicaran y compararan con otras recetas de la misma clase. Además de proporcionar sugerencias de cómo combinar los diferentes componentes para crear casi cualquier pastel imaginable.

El libro está dedicado a mi marido, quien, entre otras cualidades maravillosas, ha respaldado sin dudarlo mi compromiso con esta profesión. Y también a los muchos estudiantes, lectores y, recientemente, blogueros que desean conocer los fundamentos de la pastelería para poder crear ellos mismos nuevos y maravillosos postres.

Hace unos años, fui portavoz de Lékué, una empresa española de silicona situada en Barcelona. Me invitaron para que hiciera una serie de demostraciones y conferencias en diversas escuelas de cocina de la zona. También fui entrevistada en periódicos e incluso salí en un programa de televisión en francés. El día en que di una conferencia en la Escola d'Hosteleria i Serveis Sant Narcís de Gerona tuve el inmenso placer de conocer a Ferran Adrià, que daba también una conferencia ese mismo día. Cuando fui presentada pude entender que mencionaba la palabra “biblia” y me di cuenta de que se refería a mis libros, así que inmediatamente sentí el impulso de decirle: “Es verdad que escribo biblias, pero en mi país ¡usted es Dios!” Por su expresión vi que el chef Adrià me había entendido. Sonrió, se inclinó y me besó la mano. Fue una respuesta sumamente elocuente que guardo como un tesoro.

Después de haber sorteado las barreras del idioma y conectado con tantos colegas y con una nueva generación de pasteleros, regresé a casa como en una nube. Incluso me llevé conmigo una estupenda receta del pan de pellizco de Salt (*pa de pessic*) que incluí en mi siguiente libro: *Rose's Heavenly Cakes*. Poco después de mis intervenciones en España recibí la invitación de la editorial RBA Libros para traducir al español *La biblia de los pasteles*, mi obra más importante. Pero lo que me llegó al alma fue que dijeran que publicarlo sería “un trabajo hecho con amor”. Eso me sonó a música celestial y sentí que éramos como almas gemelas.

Hemos sido sumamente afortunados de tener como traductora a Rosa Tovar, quien también probó muchas de las recetas con los ingredientes y

equipos de cocina propios de España. Yo hablo muy poco español pero mi amigo Hector Wong, cuya lengua nativa es el español, me informó de que la traducción era absolutamente fiel a mi manera de expresarme, mi humor y mi espíritu.

Quisiera mostrar mi agradecimiento de forma muy especial a mi querido amigo Héctor Wong que reside en Hawaii. Héctor nació y creció en Perú, así que el castellano es su idioma materno. Él se ha ocupado de la revisión de la traducción.

Gracias también a la maravillosa Patricia Arribáizaga, propietaria de Cakes Haute Couture. Con su extraordinario talento artístico nos ha proporcionado la fotografía de la portada así como las del interior del libro. Te agradezco, desde el fondo de mi corazón, que te hayas volcado en cuerpo y alma a este trabajo. Y finalmente, gracias a Cristina Serret, por su creatividad y perseverancia a la hora de ponerlo todo en su lugar.

Esta edición en español es mi regalo a los hispanohablantes de todo el mundo. A todos vosotros os invito también a visitar mi blog www.realbakingwithrose.com. En honor a las muchas personas de habla española que visitan el sitio se ha incluido una categoría llamada *Spanish Language*. En el sitio encontraréis una auténtica comunidad internacional de pasteleros.

Felices pasteles y todo mi cariño.

ROSE LEVY BERANBAUM

Nueva York
Agosto de 2011

AGRADECIMIENTOS

Debo empezar dando las gracias a mis padres: a mi madre por transmitirme el hábito de la perseverancia (mi virtud preferida y más vital), a mi padre por ser un manitas y a ambos por su ejemplo de amor y su seriedad. No puedo imaginar un regalo más precioso, por lo menos para mí, que el de la bondad.

Este libro no hubiera podido escribirse sin el apoyo incondicional y el cariño de mi marido, Elliott. Quiero también dar las gracias a mis hijastros, Beth y Michael, que pusieron tanto entusiasmo y buenos consejos durante los años en los que ellos y estas recetas fueron creciendo a la par.

Merece todos los honores mi amiga Shirley Corriher, siempre generosa y brillante, que sabe más que nadie (que yo conozca) de lo que ocurre dentro de un bizcocho y que me ha dado sobre el tema infinitas charlas e informaciones.

Sencillamente, no hay modo de hacer justicia a María Guarnaschelli. Creo que estoy entre las más afortunadas escritoras del mundo por tenerla como editora. Nunca me he sentido más apoyada ni mejor comprendida. No sólo poseíamos el mismo punto de vista, sino que ambas estuvimos abiertas a cualquier posibilidad y dispuestas a dejar de lado nuestros propios egos en beneficio de lo que era “mejor para el libro”. Estoy especialmente agradecida a María por darme una libertad creativa total y todo el tiempo que he necesitado para alcanzar lo mejor en mi trabajo. Su sabiduría brillantemente inequívoca y sus toques personales han otorgado vida al libro.

Nadie ha puesto más de su parte en este libro que mi ayudante, David Shamah. Cuando comencé a escribir todavía estaba estudiando secundaria y, durante este tiempo, se ha graduado en el Culinary Institute of America (Instituto Culinario de América). A pesar de la distancia y de las tempranas y largas jornadas en la cocina, pocas veces pasaba una noche sin que tuviéramos largas conversaciones sobre las tartas y las novedades en el mundo culinario. David conoce bien cada teoría, cada receta y cada palabra de este libro. De hecho, a menudo es difícil saber a ciencia cierta cuáles

fueron las ideas que se originaron en su mente joven e inquisitiva. Ha trabajado en el libro con tanto cariño como si fuera suyo y me siento bendecida con su amistad.

Quiero expresar mi gratitud inquebrantable a todas las personas que se han involucrado en la creación de este texto, poniendo todo su interés y haciéndolo formar parte de sus vidas. Para mí ha sido un privilegio participar en un equipo, en un grupo de trabajo, con una dedicación y creatividad tan extraordinarias.

Jefa de edición: Deborah Weiss

Directora de diseño: María Epes

Diseñador: Richar Oriolo

Editor general: Andrew Ambraziejus

Ayudante editorial: John Guarnaschelli

Producción: Harvey Hoffman

Correctora de pruebas personal: Heidi Tranchtenberg. Otros correctores de pruebas: Shirley Corriher, Dr. Lilian Wager Levy, David Shamah, Madeline Shamah.

Probadores: Nancy Blitzer, Marion Bush, Judi Elkins, Ruth Margolies, David Shamah.

Jefe de Asistencia Técnica: Shirley Corriher, Research Biochemist of Confident Cooking, Atlanta, Georgia.

Asesores técnicos: ALBERT USTER IMPORTS: Albert Uster y Ben Reed, Claude Burke; CHOCOLATE GALLERY: Joan Mansour; CPC INTERNACIONAL: Sherry McGoldrick; CUISINARTS, INC: Carl Sontheimer; HAUSER CHOCOLATIER: Rüdi Hauser; LINDT: Rudolf Sprüngli y Arthur Oberholzer; Deanne Miller; SUGAR ASSOCIATION: Jack O'Connell; THOMAS J. LIPTON, INC, KNOX GELATIN: Anna Marie Coccia; TOBLER/SUCHARD: Dr. Buser y Marcus Gerber; TUSCAN DAIRIES: Helen Shull; WILTON ENTERPRISES: Zella Junkin, Richard Walker; WOLF RANGE COMPANY: Laxminarasimhan Vasan.

Agradecimientos especiales a:

Bert Greene, por titular este libro.

Terron Hecht, por su contribución al trabajo artístico.

Bernard y Florence Wager, mi tío químico que dedicó sus mañanas de los

sábados a guiarme en el conocimiento de la química superior, y mi tía, que hacía los deliciosos almuerzos posteriores.

Eleanor Lynch y Cecily Brownstone, por animarme a continuar mis estudios.

Dr. Jed H. Irvine, Dr. Stephen L. Gumpert y Dr. Harold H. Sage, por permitirme terminar el instituto.

James Beard y Julia Child, mis primeros maestros, por haber sido ejemplos de pasión y profesionalidad.

John Clancy, por su generosidad, su sentido del humor y sus lecciones inolvidables de pastelería.

Maida Heatter, mi dulce gurú, cuyos espléndidos escritos y recetas me enseñaron hasta qué punto puede un postre llegar a ser fantástico y que bendijo este libro con su maravillosa presencia.

Sue Huffman, antigua redactora gastronómica de *Ladies' Home Journal*, que tuvo fe en mí.

Linda Foster Gomé, antigua jefa de cata culinaria de *Ladies' Home Journal*, que me acogió bajo sus alas y me enseñó los principios de la moda culinaria, la prueba y el desarrollo de recetas; no conozco manos más expertas que las suyas.

Lydie Marshall, por empujarme a especializarme en la elaboración de tartas.

Mimi Sheraton, por hablarme por primera vez de LeNôtre.

Irena Chalmers, mi primera editora, por enseñarme el modo de llegar a ser una escritora culinaria.

Barbara Langley y Gus Belverio, de Pinehill Farms, por el suministro interminable de huevos frescos de granja.

Paula Perlis, por el suministro interminable de amistad.

PRÓLOGO

Rose Levy Beranbaum tiene una habilidad sorprendente para enterarse de todo lo que hay que saber acerca de una receta y compartirla con sus lectores. Ella nació para enseñar. Su paciencia es extraordinaria. Escribe con un cuidado y una atención exquisitos. No sólo puede explicarle el «cómo», sino también el «porqué». Tanto si usted sólo hace tartas de vez en cuando, como si es un amante de la repostería —profesional o particular—, este libro se convertirá en su compañero en la cocina.

Aunque muchas de las tartas tienen nombres que reconocerá, a lo largo de todo el libro encontrará nuevos modos de prepararlas. Me ha llamado poderosamente la atención la técnica para mezclar los ingredientes de un bizcocho cremoso. Primero se ponen los sólidos en un cuenco y, sólo después, se añaden la mantequilla y los líquidos a esa mezcla (justo lo contrario de empezar batiendo para poner la mantequilla con textura de pomada). Es rápido, fácil, y el resultado, delicioso.

Los primeros pasteles que hice con este libro fueron sencillos bizcochos de mantequilla elaborados en moldes de pan inglés. Preparé el bizcocho de libra de limón y semilla de amapola y el bizcocho de libra blanco especiado. Seguí meticulosamente las instrucciones y me lo pasé en grande mientras los hacía. Cuando serví los bizcochos a dos chefs europeos amigos y expertos en pastelería, les gustaron tanto que pidieron las recetas.

Más tarde, y utilizando la misma técnica, probé a hacer el bizcocho de chocolate Domingo, del que Rose dice: «El gusto a chocolate más intenso, redondo y pleno de todos...». ¿Cómo iba a resistirme? Es una tarta maravillosa, rápida, fácil y no lleva ningún glaseado porque, sencillamente, no lo necesita.

La elaboración de masas con levadura puede ser una de las tareas más fascinantes y gratificantes —además de adictivas— de la repostería. Cuando leí la propuesta de Rose para el *brioche* con cobertura crujiente (*streusel*)¹ de la fiesta del Aleluya, decidí intentar llevarla a cabo al instante. Esperé sólo unos minutos. Como en las otras recetas que había hecho, sentí a Rose

guiándome en cada etapa del trabajo. Y, entonces, clamé «aleluya» por sentirme tan segura. Esta receta puede hacerse con antelación y congelarse. Y, como dice Rose: «Seguro que se convierte en una de sus favoritas».

Todos le tenemos manía a alguna tarea culinaria; hay cosas que no querríamos hacer a menudo. Yo tengo sólo algunas. Una de ellas es tamizar el cacao en polvo, ya que habitualmente me paso más tiempo limpiando lo que he manchado que espolvoreando. En este libro he leído un consejo para conseguir los mismos resultados, sin necesidad de tamizar, utilizando el robot de cocina. Lo probé. Es una delicia. De ahora en adelante no volveré a hacerlo de otro modo.

Rose también ha inventado un truco para conseguir una nata batida de las de antes, con bastante contenido graso, aunque se haga con nata baja en grasa. Y le hará partícipe de un secreto para preparar una nata montada que se mantendrá firme durante 6 horas, incluso a temperatura ambiente.

Es raro que me apetezca cocinar cada una de las recetas de un libro, de la primera a la última página. Pero, con este, tengo serias dificultades para no dedicar todo mi tiempo a hacer las recetas de los pasteles, una detrás de otra. Esta es una magnífica y enciclopédica colección de tartas, bizcochos y todo lo que está relacionado con ellos: flores confitadas, *fondant*, 38 tipos diferentes de crema de mantequilla, rosas de chocolate blanco o negro, abejas elaboradas con mazapán que parecen vivas, azúcar estirada, lazos de chocolate, envases de enrejado de caramelo, escritura en chocolate, letras y decoraciones en pan de oro de 22 quilates, flores de cala como para llenar una floristería y mucho más. He tenido la sensación de que Rose brillaba de verdad, y más que nunca, cuando habla de las tartas para ocasiones especiales. Pasteles espectaculares, tartas de boda, bizcochos para días de fiesta, recetas para 150 personas. Todas son obras de arte espléndidas, impresionantes, exquisitas y memorables.

Francamente me intimida la mente científica y erudita de esta mujer. Se mueve entre sus recetas como un químico en un laboratorio. Pero, por encima de todo, Rose es una cocinera y repostera maravillosa. Y su libro es, sin duda alguna, una biblia.

MAIDA HEATTER

Maida Heatter es una prestigiosa autora americana de libros de cocina. Prolífica y con una gran reputación, ha inspirado a legiones de amantes de la

pastelería, tanto aficionados como profesionales, así como a otros autores de libros sobre gastronomía.

¹ *Streusel*. Cubierta compuesta de diversos ingredientes que se dispone sobre la superficie de los bizcochos y adquiere una consistencia crujiente al tiempo que cremosa y arenosa.

Bizcochos

I^a PARTE

PASTELES INFALIBLES Y DELICIOSOS

Hay pocos placeres mayores que el de conseguir un bizcocho perfecto. Y los bizcochos perfectos puede conseguirlos cualquier cocinero cuidadoso y con voluntad de seguir las instrucciones de la receta. La elaboración de bizcochos es una ciencia exacta. Los ingredientes y las proporciones relativas entre ellos están equilibradas como en una fórmula química. De hecho, durante la cocción, tiene lugar un proceso químico que transforma los ingredientes crudos en otra exquisita realidad... Pese a ser una palabra inspirada, ninguna definición de la palabra *cake*¹ puede aproximarse al esplendor de una masa dulce, asada, rellena, forrada con cobertura y adornada con decoraciones comestibles hasta hacerla irresistible. Estas creaciones nos proporcionan felicidad tanto en nuestra niñez como en la edad madura —aunque algunas, pocas, personas sean inmunes a sus encantos— y sus recuerdos iluminan los rincones sombríos de nuestra vida.²

Este capítulo contiene mis versiones preferidas e infalibles de la mayor parte de los pasteles básicos, incluidas las tartas de queso, los bizcochos de desayuno, los bizcochos vegetales e incluso un bizcocho-*brioche* (que en realidad es un pan). Amendola y Lundberg no sólo tenían razón al constatar que trabajar con recetas bien equilibradas lleva a conseguir pasteles perfectos. Sé que también están de acuerdo en lo fascinante que es echar un vistazo entre bastidores y comprender lo que ocurre en el interior de un pastel durante la preparación de su fórmula y en qué difieren unos de otros. Es maravilloso y permite controlar el proceso. Si algo va mal, por ejemplo, es posible comprender el problema y corregirlo. Si se quieren alterar las proporciones de un componente, hay que entender lo que supone y en qué influirá en el pastel. He organizado este capítulo de modo que, con una mínima intervención por mi parte, el lector pueda empezar a hacer repostería proporcionándole la mayor orientación básica que ha sido posible. Separados, pero junto a cada receta, encontrará consejos que resaltan los puntos clave y también, para los que estén interesados, pequeñas informaciones sobre lo que hay de ciencia en cada pastel y su relación con otros.

He empezado con el *pound cake* o cuatro cuartos porque es la fórmula básica de la que proceden todos los demás bizcochos grasos. Para una comprensión total de la formulación de los bizcochos, de los ingredientes y del cocido de los mismos, existe una sección al final de esta obra ([pág. 478](#)) que trata el tema en profundidad, denominada «Comprensión de los bizcochos».

COCCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE BIZCOCHOS

MOLDES DE BIZCOCHOS

La rápida difusión del calor proporciona mejores texturas a los bizcochos, de modo que los moldes más adecuados son los fabricados con metales que sean muy buenos conductores, como el aluminio, que tiene un acabado mate para retener el calor. Los moldes de acero inoxidable, con su acabado brillante que rechaza el calor, son conductores mediocres y no deben usarse en la cocción de los bizcochos (son magníficos maceteros, si ya los tiene). El metal negro es también una mala elección porque absorbe el calor demasiado rápido y quema el exterior de la masa.

Lo ideal para el interior del bizcocho no es, desgraciadamente, lo mejor para el exterior. Las paredes, que tocan el metal caliente, se cuecen y toman consistencia más rápido que el centro, que continúa creciendo dando lugar a una forma de pico en la cara superior. La solución es aminorar la cocción en las paredes mientras se intenta que el calor penetre aún más rápidamente por el fondo del molde. Las tiras Magic-Cake ([págs. 20 y 466](#)) son cintas de un material con aluminio que, cuando están húmedas y forrando un molde, mantienen las paredes más frías. Esto amortigua la cocción en los bordes de la masa de modo que crece en la misma proporción que el centro, dando al bizcocho una superficie superior nivelada a la misma altura en toda su extensión.

El tamaño del molde en relación con la cantidad de masa también influye en la cocción del bizcocho. En este sentido, lo ideal sería que su altura fuera igual a la máxima que alcance el bizcocho durante la cocción. Los moldes no deberán llenarse por debajo de la mitad de su altura. Si el molde es demasiado grande, las paredes protegen a la masa del calor y retardan la cocción. El bizcocho resultante será más seco y con una superficie más pálida. Si el molde es demasiado pequeño, el bizcocho se saldrá fuera de las paredes y la escasa masa que quede dentro se vendrá abajo.

CÓMO PREPARAR LOS MOLDES: a mí me gusta utilizar un círculo de papel vegetal (de horno) para forrar el fondo y garantizar así que la parte inferior se va a despegar totalmente. Pese a que no es imprescindible en los bizcochos blancos, los de chocolate suelen pegarse, así que forrar el molde es siempre una buena medida de precaución.

Un molde que se va a usar para un bizcocho que debe subir jamás debe engrasarse sin enharinarse, pues una superficie resbaladiza le impedirá adherirse a las paredes y crecer hasta su volumen total.

Baker's Joy,³ un *spray* graso mezclado con harina, es lo mejor para crear una capa lisa, fuerte y uniformemente adherida. La alternativa es la grasa vegetal sólida, mejor que la mantequilla, y se puede aplicar con un trozo de papel film. La mantequilla, a no ser que sea clarificada, dejará zonas en las que la harina no se adherirá pero seguro que el bizcocho sí. Después de engrasar el molde, añadir algo de harina, inclinar el molde, girarlo y dar golpecitos en las paredes para repartirla uniformemente. Dar la vuelta al molde y golpearlo suavemente. Tirar el exceso de harina a la basura. Si se quiere, se puede guarnecer el molde con unas tiras Magic-Cake.

COCCIÓN DE LOS BIZCOCHOS

La mayoría de los bizcochos (exceptuando los de brazo de gitano, que se cuecen en el tercio inferior del horno) deberán situarse tan cerca de la parte central del horno como sea posible, con espacio para la circulación del aire alrededor de los moldes. La temperatura de cocción adecuada para la mayoría de los bizcochos es de 175-176° C (350° F). Por debajo de esta temperatura la textura de los bizcochos finos será gruesa y la de los de tipo esponjoso carecerá del volumen suficiente. Por encima, los bizcochos planos y finos subirán en picos y los esponjosos se quemarán.

Cuando el bizcocho está cerca de su punto de cocción, las paredes que envuelven las burbujas de aire se rompen, liberando sus gases y provocando que encojan ligeramente. Se nota una ligera bajada de la masa en el molde, síntoma de que está hecho.

Para comprobar el punto de cocción, introduzca una aguja de metal o un palillo tan cerca del centro como sea posible. Deberá salir limpio, sin migas pegadas. Los bizcochos planos de menos de 25 cm no deberían empezar a encogerse en los lados del molde antes de sacarlos del horno o quedarán algo secos.

Los bizcochos que necesitan cocerse durante más de 40 min, normalmente deben cubrirse, sin ahogarlos, con papel de aluminio ligeramente engrasado una vez transcurridos estos primeros minutos, para evitar que se quemem.

GRANDES ALTURAS

Los problemas con la cocción de bizcochos comienzan normalmente a partir de los 914 m de altitud (3.000 pies). La menor presión atmosférica provoca que el agua hierva a una menor temperatura, por lo que se produce una evaporación más intensa durante la cocción y el bizcocho puede quedar seco. Si hay una excesiva evaporación, no habrá suficiente humedad para gelatinizar totalmente el almidón y dar cuerpo a la estructura. Además, la estructura está ya más debilitada por la tendencia del bizcocho a crecer más bajo una presión atmosférica menor y tenderá a caerse.

Disminuir la cantidad de azúcar para dejar disponible más líquido que gelatinice el almidón es una de las soluciones más comunes para este problema. Como mis fórmulas de bizcochos de mantequilla tienen menos azúcar que la mayoría (igual peso de azúcar que de harina) y estos son más aterciopelados que los elaborados por el método de batir la mantequilla y el azúcar en pomada (antes de añadir los otros ingredientes), se verán menos afectados por las grandes altitudes. Por otro lado, disminuir la cantidad de azúcar afectará de forma negativa al equilibrio de sabores, por lo que recomiendo disminuir ligeramente la levadura y aumentar también un poco el líquido. Otra posibilidad es incrementar el número de huevos para reforzar la estructura.

En altitudes superiores a los 1.067 m (3.500 pies), aumentar la temperatura del horno en 4° C (25° F) puede ayudar a conseguir que la masa se solidifique más rápidamente.

En el caso de bizcochos que contengan poca levadura en polvo y mucha mantequilla, como el cuatro cuartos, disminuir esta puede fortalecer la consistencia. Cada bizcocho tiene su fórmula, así que se pueden establecer pautas, pero la experimentación es el método más seguro.

La USDA⁴ establece estas modificaciones para grandes altitudes:

MODIFICACIÓN	914 M	1.524 M	2.133 M
Disminución de la levadura por cada cda de té	1/8 cda de té	de 1/8 a 1/4 de cda de té	1/4 de cda de té
Aumento de líquido por cada 1/4 de l	de 1 a 2 cdas	de 2 a 4 cdas	de 3 a 4 cdas

En los estudios llevados a cabo durante los últimos veinte años por General Mills, el incremento de harina recomendado es de un 2,5% a una altitud de 1.066 m (3.500 pies), aumentando gradualmente hasta un 10% a 2.438 m (8.000 pies).

Los bizcochos esponjosos sufren del mismo modo que los grasos los efectos de la altitud. En los de tipo esponjoso que no llevan polvos de hornear es aconsejable disminuir el azúcar. Así se acelera la coagulación de las proteínas del huevo, lo que estabiliza o da cuerpo al bizcocho e interfiere menos en la gelatinización del almidón. Opcionalmente, se puede aumentar un poco la cantidad de harina para reforzar la estructura y, por encima de 1.066 m (3.500 pies), la temperatura se puede subir hasta los 190° C (375° F).

DESMOLDAR EL BIZCOCHO

La genovesa y el *biscuit*⁵ deben desmoldarse apenas acaban su cocción para evitar que el vapor los ablande y se vengan abajo. Los bizcochos del tipo esponjoso que normalmente se cuecen en altos moldes de rosca desmontables y sin engrasar —como el *chiffon*, el *sponge* y el Angel Food—⁶ necesitan enfriarse dentro de su molde y puestos boca abajo para evitar que se desinflen.

Los bizcochos grasos de pequeño formato pueden desmoldarse inmediatamente, pero los de diámetro mayor de 23-24 cm corren el peligro de venirse abajo si se desmoldan demasiado pronto. Para mayor seguridad, es prudente esperar entre 10 y 20 min antes de darles la vuelta sobre una rejilla

ligeramente engrasada. Siempre pasar una pequeña espátula metálica por los lados para comprobar que están completamente despegados, cuidando de situar la espátula contra las paredes del molde y no contra los lados del bizcocho.

Normalmente es mejor volver a dar la vuelta a los bizcochos de modo que la parte superior quede arriba. Esto evita deformaciones si la parte superior está redondeada, y su corteza rígida ayuda a mantener el mayor volumen posible cuando está situada arriba.

Hay que dejar enfriar totalmente los bizcochos antes de guardarlos o congelarlos, porque con el calor fundirían el hielo y se empaparían de agua.

CONSERVACIÓN DE BIZCOCHOS

Los bizcochos refrigerados o congelados deberán almacenarse envueltos herméticamente al abrigo del aire para evitar que se sequen o que absorban olores. Recubrirlos primero con papel film y luego con papel de aluminio muy resistente.

Para congelar una tarta, ponerla en el congelador descubierta hasta que esté bien firme y no pueda sufrir desperfectos al envolverla. Recubrir primero con papel film y luego con papel de aluminio resistente, tratando de eliminar todo el aire posible sin presionar demasiado sobre los adornos. La forma más correcta de envolver las tartas es siguiendo el método *drugstore wrap*.⁷ Para hacerlo, colocar la tarta en el centro de la hoja y unir los lados más largos de la misma de modo que se junten las esquinas. Doblar varias veces hasta que encierren la tarta. Hacer lo mismo con los lados estrechos. Los adornos delicados pueden protegerse mejor guardando la tarta ya envuelta en una caja rígida.

DESCONGELADO DE BIZCOCHOS Y TARTAS

Para descongelar un bizcocho, sacarlo del congelador y dejar que se ablande sin desenvolverlo. Si se desea, se puede dar un aire de recién hecho a un bizcocho descongelado metiéndolo en el horno precalentado a 175° C durante algunos minutos o en el microondas a baja potencia durante unos segundos.

Para descongelar una tarta, quitarle la envoltura y ponerla en el frigorífico durante la noche. Es mejor introducirla en un contenedor que la aíse del aire, como una caja de tartas o una campana de cristal, para evitar que absorba olores. Las tartas con glaseados deben descongelarse lentamente para que no

se humedezcan o fundan.

BIZCOCHOS GRASOS

El *pound cake* (cuatro cuartos), según el *Larousse Gastronomique*, es de origen británico. Francia lo adoptó, denominándolo *Quatre-Quarts*, porque tradicionalmente se elaboraba con 1/4 de harina, 1/4 de mantequilla, 1/4 de huevos y 1/4 de azúcar.

En Estados Unidos el cuatro cuartos es considerado a menudo como el bizcocho de «mamá» del que provienen todos los demás bizcochos grasos (normalmente denominados *layer cake*). El bizcocho graso americano contiene entre un 6 y un 12% de mantequilla (sin incluir en esta cantidad los líquidos o sólidos lácteos) o de otra grasa vegetal (*shortening*),⁸ entre un 18 y un 36% de líquidos (generalmente leche o agua), un 27% de harina o una combinación de harina y cacao, entre un 27 y un 40% de azúcar, entre un 5 y un 10% de huevos, una pequeña cantidad de sal y aromatizantes, además de algún tipo de levadura, como polvos de hornear y/o bicarbonato.

La textura ligera del cuatro cuartos se debe a las burbujas de aire que se producen al batir la grasa con el azúcar y la levadura (que agranda las burbujas durante la cocción). En el método tradicional, la mantequilla y el azúcar se baten hasta hacer pomada antes de añadir los otros ingredientes. La opción que yo he elegido para mis cuatro cuartos es más rápida, más fácil y elimina por completo la posibilidad de que el bizcocho se apelmace por un batido excesivo. Este existe, cierto, pero de forma diferente: los ingredientes sólidos se mezclan con la mantequilla y una mínima cantidad de líquido, que empapan la harina antes de que se añada el resto de ingredientes líquidos.

El cuatro cuartos o *pound cake* americano es sabroso aunque no sea demasiado dulce, de textura ligera y suave, lo suficientemente húmedo para servirse solo o para adaptarse a una gran variedad de glaseados y coberturas. Es uno de los mejores bizcochos del mundo.

CONSEJOS PARA TRIUNFAR CON UN CUATRO CUARTOS

Para más detalles, véanse las páginas aconsejadas.

- Los ingredientes deberán mantenerse a una temperatura que ronde la ambiente (18 - 23° C, [pág. 484](#)).
- Utilizar harina de repostería que no contenga levadura ([pág. 480](#)). No

utilizar harina de bizcochos con levadura incorporada.

- Si se utiliza harina normal, asegurarse de que es refinada (véase [pág. 454](#) para posibles sustitutos).
- Utilizar azúcar refinada para conseguir una textura más delicada ([pág. 481](#)).
- Utilizar polvos de hornear recientes, que no estén viejos ([págs. 425 y 482](#)).
- Medir o pesar cuidadosamente los ingredientes ([pág. 453](#)).
- Si se utiliza una batidora de mano, batir a la máxima velocidad.
- Utilizar el tamaño de molde correcto ([pág. 19](#)).
- Para conseguir superficies planas y alturas máximas usar tiras Magic-Cake ([págs. 20 y 466](#)).
- Comprobar la exactitud de la temperatura del horno ([pág. 457](#)).
- Respetar los tiempos de cocción; no recocer la masa ([pág. 20](#)).
- Envolver en papel film o congelar los bizcochos cuando ya se hayan enfriado ([pág. 22](#)).

NOTA:

Las cantidades de todas las recetas se pueden duplicar si se dispone de más moldes. Hay que situarlos con cuidado en el horno de modo que el aire pueda circular libremente entre sus paredes. Si el horno no es suficientemente grande, guardar la masa en los moldes en el frigorífico hasta que la primera tanda de bizcochos se haya cocido. (No reservar en el frigorífico la masa en un cuenco, porque los polvos de hornear pierden su efecto si no se vierte la masa en los moldes inmediatamente después de mezclarla.)

Cuatro cuartos perfecto

Este bizcocho no sólo tiene una textura melosa y sedosa irresistible semejante a la del famoso *pound cake* de Sara Lee, sino también la jugosidad y el sabor a mantequilla de los bizcochos caseros. Su extraordinaria conservación en el tiempo lo convierten en el ideal para consumir poco a poco y para llevar a *picnics*.

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Leche	3 cdas	1,5 oz	45 g
3 huevos grandes	5 oz fluidas escasas	5,25 oz (sin cáscara)	150 g (sin cáscara)
Vainillina	1 1/2 cdas de té	---	6 g
Harina de repostería cernida	1 1/2 tazas	5,25 oz	150 g
Azúcar	3/4 de taza	5,25 oz	150 g
Polvos de hornear	3/4 de cda de té	---	3,7 g
Sal	1/4 de cda de té	---	---
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	13 cdas	6,5 oz	184 g

* Precalentar el horno a 175° C.

* En un cuenco de tamaño mediano mezclar ligeramente la leche, los huevos y la vainillina.

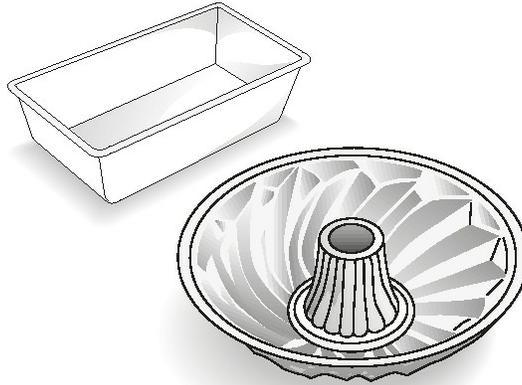
* En un cuenco grande poner los ingredientes sólidos y mezclar con la batidora a baja velocidad durante 30 seg para integrarlos. Añadir la mantequilla y la mitad de la mezcla de huevos. Mezclar a baja velocidad hasta que los ingredientes sólidos se hayan humedecido. Aumentar el batido a velocidad media (máxima en batidoras manuales) durante 1 min para airear la mezcla y desarrollar la estructura del bizcocho.

* Recoger la mezcla que haya subido por los bordes. Añadir el resto del batido de huevos en otras dos veces, batiendo durante 20 seg después de cada una para mezclar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger los bordes.

* Verter la mezcla en el molde ya preparado y alisar la superficie con la espátula. El batido debe llegar casi a 1,30 cm del borde del molde de 1 l (si el molde fuera un poco menor, utilizar el exceso de batido para hacer magdalenas). Cocer durante 55-65 min (35-45 min si se utiliza un molde de rosca) o hasta que el palillo de madera, pinchado en el centro, salga limpio. Cubrir sin apretar con papel de aluminio engrasado a partir de los 30 min para evitar que se dore demasiado. *El bizcocho deberá empezar a separarse de las paredes del molde únicamente cuando haya salido ya del horno.*

* Para conseguir una bonita grieta en el centro, esperar a que se inicie la grieta habitual (más o menos a los 20 min) y, entonces, con un cuchillo afilado ligeramente engrasado o una cuchilla de panadero marcar un surco de unos 15 cm a lo largo del centro del bizcocho. Esta operación deberá hacerse con rapidez para que la puerta del horno no permanezca abierta mucho tiempo o el bizcocho se vendrá abajo. Cuando la masa comience a hincharse, se abrirá por la grieta marcada.

* Dejar enfriar el bizcocho en el molde sobre una rejilla unos 10 min y darle la vuelta sobre otra rejilla ligeramente engrasada. Repetir la operación si se ha cocido en un molde de *cake* para que la costra abierta quede arriba y evitar que el fondo se agriete. Dejar enfriar totalmente antes de envolverlo herméticamente en papel film.



Un molde rectangular de 20 x 10 x 6-7 cm de 1 l de capacidad (el más apropiado) o cualquier molde de *cake* o de rosca de 1,5 l, engrasado y enharinado. Si se utiliza un molde de *cake*, engrasarlo, forrar el fondo con papel vegetal y volver a engrasar y enharinar.

Altura final:

En un molde de *cake* de 1 l, 6 cm en los lados y 9 en el centro. En un molde de *cake* de 1,5 l, 4,5 cm en los bordes y 6,35 en el centro. En un molde de rosca de 1,5 l, 5,7 cm en el centro.

Almacenaje:

Aislado del aire: 3 días a temperatura ambiente, 1 semana en el frigorífico, 2 meses congelado. La textura es más uniformemente jugosa si se prepara 8 horas antes de servir.

Adornos complementarios:

Un poco de azúcar molida espolvoreada por encima.

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#). Comprobar la cocción con un palillo de madera. El bizcocho recuperará la forma cuando se presione ligeramente con los dedos en el centro, incluso antes de que esté terminado. Si el bizcocho no está totalmente cocido, tendrá puntos duros y gomosos en lugar de una textura delicada y suavemente arenosa.

Comprensión

Para crear esta receta empecé con las proporciones clásicas del cuatro cuartos: igual peso de harina, azúcar, huevos y mantequilla y sin levadura. Pero pronto descubrí que el equilibrio tradicional de ingredientes mejoraba con pequeñas alteraciones. Un poco de leche le proporciona una maravillosa jugosidad y refuerza la estructura del bizcocho gelatinizando la harina y permitiendo a las proteínas que forman el gluten absorber algo más de mantequilla. Mayor cantidad de mantequilla añade sabor y suaviza la masa, haciéndola fundente en la boca. Una pequeñísima cantidad de polvos de hornear la aligeran, ayudando a darle mayor suavidad y quitándole la textura gomosa y pesada del cuatro cuartos original.

Más de cuarenta pruebas me han obligado a convencerme de que no hay forma de conseguir esta textura cremosa en un cuatro cuartos de mayor tamaño, de modo que es mejor hacerlo pequeño. Si se prefiere que el bizcocho sea más denso, reemplazar el azúcar blanquilla por azúcar molida (300 ml sin tamizar), reducir la mantequilla hasta los 150 g y los polvos de hornear a 1/2 cucharada de té. Los gránulos del azúcar molida no atrapan el aire del mismo modo que lo hacen las aristas de los granos de la blanquilla. El almidón de maíz que se añade al azúcar molida para evitar el apelmazamiento también aumenta la consistencia dura o gomosa del bizcocho.

Variaciones

Cuatro cuartos *deluxe* a la vainilla doble

Las diminutas semillas de la vaina de la vainilla ofrecen un sabor pleno y redondo y una textura crujiente sutilmente perceptible. La técnica de utilizar vaina de vainilla y extracto de vainilla* a la vez se puede aplicar a cualquier bizcocho o salsa de yemas. La vaina de vainilla despliega un gusto aromático más profundo y más fragante, pero este se amortigua en un medio muy dulce. Al aumentar la cantidad de extracto de vainilla, que añade un toque de amargor, se consigue el contrapunto.

Cómo hacer el cuatro cuartos de luxe a la vainilla doble: 1 vaina de vainilla (1/2 si es de Tahití, extraordinariamente aromática y delicada). Con un cuchillo pequeño y afilado cortar la vaina a lo largo. Poner en un cacillo con 3 cucharadas de leche y acercar al fuego hasta que comience a hervir (aparecen pequeñas burbujas en los bordes). Cubrir inmediatamente, retirar del calor y dejar templar a la temperatura ambiente. Retirar la vaina y rascar las semillitas para dejarlas en la leche (las vainas se pueden recuperar para

usos posteriores. Véase [pág. 450](#)). Añadir la infusión leche-vainilla al extracto de vainilla y a los huevos y continuar como queda dicho en la receta.

Cuatro cuartos de limón y semilla de amapola

Es probable que este sea mi cuatro cuartos preferido. El leve frescor del gusto del limón combina perfectamente con el sabor graso del bizcocho. El almíbar de limón suaviza el conjunto, añade acidez y permite conservar el cuatro cuartos jugoso algunos días más que lo habitual. Las semillas de amapola le dan una maravillosa textura crujiente. Las flores del limonero y las hojas componen un adorno precioso.

Son necesarias:

- 1 cucharada (6 g) de ralladura de limón guardada sin apretar
- 3 cucharadas (28 g) de semillas de amapola
- 75 g de azúcar
- 65 ml de zumo de limón recién exprimido

Añadir la ralladura de limón y las semillas de amapola a los ingredientes secos y continuar como se explica más arriba. Un poco antes de que el bizcocho esté cocido, preparar el almíbar de limón. En un cazo y a fuego medio, revolver el zumo de limón con el azúcar hasta que se disuelva. Tan pronto como el bizcocho sale del horno, colocar el molde en una rejilla, pincharlo con una aguja y pintarlo con la mitad del almíbar. Dejarlo enfriar 10 min. Separar de las paredes del molde y darle la vuelta sobre una rejilla engrasada. Pintar los bordes con el almíbar restante y dejar enfriar antes de cubrir con papel film al abrigo del aire. Dejar reposar 24 horas antes de comerlo.

Nota:

Este bizcocho es precioso elaborado en porciones individuales. Una bandeja de horno con 6 senos para bizcochos ([pág. 463](#)) es el tamaño perfecto. Esta receta da para seis moldes individuales, que requerirán 20 min de cocción en el horno.

Pan de chocolate

Las láminas de este bizcocho de chocolate parecen de pan negro, así que es una sorpresa estupenda descubrir que es un cuatro cuartos de chocolate jugoso y extraordinariamente sabroso. Es, de hecho, un bizcocho de chocolate completamente diferente a cualquier otro bizcocho graso y

merecería un apartado exclusivo. Es perfecto para llevarse a la playa porque no necesita glaseado.

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Cacao puro (estilo holandés)	3 cdas + 1 1/2 cdas de té	0,75 oz	21 g
Agua hirviendo	3 cdas	1,5 oz	44 g
Vainillina	1 1/2 cdas de té	---	6 g
3 huevos grandes	5 oz fluidas escasas	5,25 oz (sin cáscara)	150 g (sin cáscara)
Harina de repostería tamizada	1 1/4 de taza	4,5 oz	125 g
Azúcar	3/4 de taza + 2 cdas	6 oz	175 g
Polvos de hornear	3/4 de cda de té	---	3,7 g
Sal	1/4 de cda de té	---	---
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	13 cdas	6,5 oz	184 g

* Encender el horno a 175° C.

* En un cuenco de tamaño mediano batir juntos el cacao y el agua hasta que la mezcla esté lisa. Dejar hasta que se enfríe a temperatura ambiente y batir ligeramente con la vainilla y los huevos.

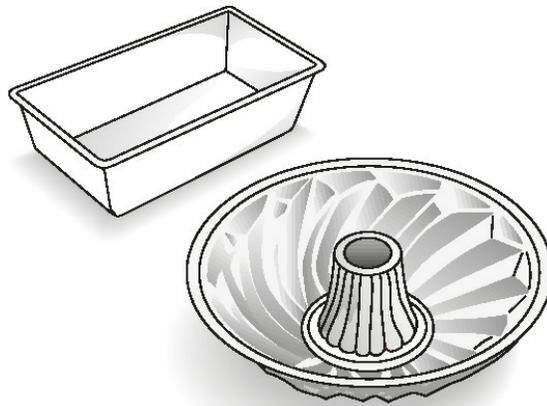
* En un cuenco grande revolver el resto de los ingredientes secos y batir a baja velocidad unos 30 seg para mezclar. Añadir la mitad de la mezcla de chocolate y la mantequilla. Mezclar a baja velocidad hasta que los ingredientes sólidos queden humedecidos. Batir a velocidad media (máxima si se hace con batidor manual) durante 1 min para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa de las paredes. Añadir el resto de la mezcla de chocolate en dos veces, batiendo 20 seg después de cada una para mezclar bien los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes.

* Verter la masa en el molde preparado y alisar la superficie con una espátula. Debe llenar el molde de 1 l de capacidad hasta casi 1,27 cm del borde superior (si el molde es un poco más pequeño, aprovechar el exceso de masa para hacer magdalenas individuales). Cocer durante 50-60 min (40-50 si el molde es de rosca) o hasta que un palillo de madera insertado en el centro salga limpio. Cubrir sin apretar con papel de aluminio ligeramente engrasado a partir de los 25 min para evitar que se dore demasiado. *El bizcocho sólo deberá comenzar a separarse de las paredes del molde después de sacarlo del horno.*

* Para conseguir una bonita grieta en el centro, esperar a que se inicie la

grieta habitual (más o menos a los 20 min) y, entonces, con un cuchillo afilado ligeramente engrasado o una cuchilla de panadero marcar un surco de unos 15 cm a lo largo del centro del bizcocho. Esta operación deberá hacerse con rapidez para que la puerta del horno no permanezca abierta mucho tiempo o el bizcocho se vendrá abajo. Cuando la masa comience a hincharse, se abrirá por la grieta marcada.

* Dejar enfriar el bizcocho en el molde sobre una rejilla unos 10 min y, luego, darle la vuelta sobre otra rejilla ligeramente engrasada. Volver a repetir la operación si se ha cocido en un molde de *cake* para que la costra abierta quede arriba y evitar que el fondo se agriete. Dejar enfriar totalmente antes de envolverlo en papel film.



Un molde rectangular de 20 x 10 x 6-7 cm, de 1 l de capacidad (el más apropiado) o cualquier molde de *cake* o de rosca de 1,5 l, engrasado y enharinado. Si se utiliza un molde de *cake*, engrasarlo, forrar el fondo con papel vegetal y volver a engrasar y enharinar.

Altura final:

En un molde de *cake* de 1 l, 6 cm en los lados y 8 en el centro. En un molde de *cake* de 1,5 l, 4,5 cm en los bordes y 6,35 en el centro.

Almacenaje:

Aislado del aire: 3 días a temperatura ambiente, 1 semana en el frigorífico, 2 meses congelado. La textura es más uniformemente jugosa si se prepara 8 horas antes de servir.

Adornos complementarios:

Un poco de azúcar molida espolvoreada por encima.

Servicio:

Temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#). Comprobar la cocción con un palillo de madera. El bizcocho recuperará la forma cuando se presione ligeramente con los dedos en el centro, incluso antes de que esté terminado. Si no está totalmente cocido, tendrá puntos duros y gomosos en lugar de una textura delicada y suavemente arenosa.

Comprensión

Es una variación de la receta básica del cuatro cuartos perfecto. Parte de la harina ha sido reemplazada por cacao estilo holandés⁹ y se ha aumentado un poco la cantidad de azúcar para compensar el amargor. El resultado es un bizcocho denso y aterciopelado.

NOTA: para mayor jugosidad y un sutil toque de café, pintar el bizcocho con un almíbar. Para el almíbar: en un cacito revolver 125 ml de agua con 2 cucharadas de azúcar. Dejarlo hervir a borbotones. Cubrir y retirar del fuego. Cuando esté frío, añadir una cucharada de Kahlúa.¹⁰

Cuando el bizcocho esté cocido, pintar la parte superior con la mitad del almíbar. Dejarlo enfriar 10 min, darle la vuelta en una rejilla engrasada. Pintar el fondo y las paredes con el resto del almíbar. Volver a darle la vuelta sobre la rejilla para que termine de enfriarse. El gusto del café permanece en el trasfondo, acentuando el del chocolate.

Cuatro cuartos pálido de especias

Esta versión del cuatro cuartos básico elimina parte del colesterol, puesto que se utilizan claras de huevo en lugar de yemas. Sin embargo, el bizcocho parece tan cremoso por los aromas de la canela, los clavos y el cacao. La idea de esta mezcla especial es un regalo de mi entrañable amiga Nancy Blitzer. Cuando hace su bizcocho especiado también reemplaza la vainilla habitual por *brandy*, una delicadeza muy sugestiva que he adoptado también para el mío.

El bizcocho es extraordinariamente jugoso y aterciopelado, con un sabor que crea adicción, en el buen sentido de la palabra. Es estupendo tenerlo a mano en el congelador para una visita inesperada.

INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Leche	1/4 de taza	2 oz	60 g
4 claras de huevo grandes	1/2 taza	4,25 oz	120 g
<i>Brandy</i>	2 cdas de té	---	8 g
Harina de repostería tamizada	2 tazas	7 oz	200 g
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g
Polvos de hornear	1 cda de té	---	5 g
Sal	1/2 cda de té	---	3,5 g
Canela	1/2 cda de té	---	---
Clavos de olor	1/2 cda de té	---	---
Cacao sin azúcar	1 1/2 cdas de té	---	---
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	16 cdas	8 oz	227 g

* Precalentar el horno a 175° C.

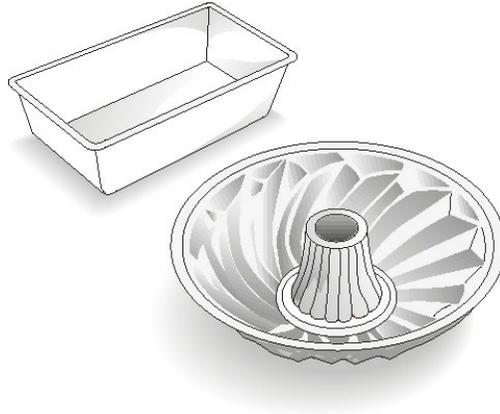
* En un cuenco de tamaño mediano mezclar la leche, las claras y el *brandy*.

* En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y batir a velocidad lenta durante 30 seg para mezclar. Añadir la mantequilla y la mitad de la mezcla de huevos. Seguir batiendo a velocidad baja hasta que los ingredientes sólidos estén bien humedecidos. Aumentar a velocidad media (máxima si el batidor es manual) durante 1 min para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa de las paredes. Añadir el resto de la mezcla de huevos en dos veces, batiendo 20 seg después de cada una para homogeneizar los ingredientes y fortalecer la estructura. Recoger la masa de las paredes.

* Echar la masa en el molde preparado y alisar la superficie con una espátula. La mezcla deberá casi llenar el molde. Cocer durante 45-55 min (40-50 min en molde de rosca) o hasta que una aguja pinchada en el centro salga limpia y el bizcocho recupere su forma cuando se lo presiona suavemente en el centro. *El bizcocho sólo deberá separarse de las paredes del molde cuando ya se haya sacado del horno.*

* Para conseguir una bonita grieta en el centro, si se está cociendo en un molde de *cake*, esperar a que se inicie la grieta habitual (más o menos a los 20 min) y, entonces, con un cuchillo afilado ligeramente engrasado o una cuchilla de panadero marcar un surco de unos 15 cm a lo largo del centro del bizcocho. Esta operación deberá hacerse con rapidez para que la puerta del horno no permanezca abierta mucho tiempo o el bizcocho se vendrá abajo. Cuando la masa comience a crecer, se abrirá por la grieta marcada.

* Dejar enfriar el bizcocho en el molde sobre una rejilla unos 10 min y, entonces, darle la vuelta sobre otra rejilla ligeramente engrasada. Repetir la operación si se ha cocido en un molde de *cake* para que la costra abierta quede arriba y evitar que el fondo se agriete. Dejar enfriar totalmente antes de envolverlo en papel film.



Un molde de *cake* o de rosca de 1,5 l, engrasado y enharinado. Si se utiliza un molde de *cake*, engrasarlo, forrar el fondo con papel vegetal y volver a engrasar y enharinar.

Altura final:

En un molde de *cake* de 1,5 l, 4,5 cm en los bordes y 6,35 en el centro. En un molde de rosca de 1,5 l, 5,7 cm en el centro.

Almacenaje:

Aislado del aire: 3 días a temperatura ambiente, 1 semana en el frigorífico, 2 meses congelado.

Adornos complementarios:

Un poco de azúcar molida espolvoreada por encima.

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

Comprensión

Aparte del aderezo de especias y de que se han sustituido los huevos por claras, la fórmula de este bizcocho es idéntica a la del cuatro cuartos perfecto, aunque es en una tercera parte mayor. En esta versión es aún posible conseguir una textura tierna y suave pese al mayor tamaño, porque no hay yemas de huevo, que la endurecerían.

Cuatro cuartos de chocolate, cerezas y almendras

El secreto del aroma absolutamente único de este jugoso bizcocho es una creación de uno de mis chefs pasteleros preferido, Peter Roggensinger. Su abuela la inventó en Suiza para él cuando era un niño. Habitualmente él utiliza un glaseado de limón y albaricoque, que es fantástico, pero como a mí me encanta el sabor del chocolate, la almendra y la cereza, he ideado esta versión.

INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Cerezas en <i>brandy</i> de Borgoña	1 taza, escurridas	---	---
Avellanas con piel	3/4 de taza	4 oz	113 g
Chocolate (superamargo o semiamargo, con entre 53 y 64% de pasta de cacao)	1 1/2 barras (de 3 oz cada una)	4,5 oz	128 g
Almidón de maíz	1 cda	0,25 oz	7,5 g
Harina de repostería tamizada	1 taza	3,5 oz	100 g
2 huevos grandes	3 oz fluidas	3,5 oz (sin cáscara)	100 g (sin cáscara)
2 claras de huevos grandes	1/4 de taza líquida	2 oz	60 g
Crémor tártaro	3/8 de cda de té	---	---
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g
Mantequilla blanda	8 cdas	4 oz	113 g
Pasta de almendras	2 1/2 cdas	1,5 oz	43 g
Vainillina	3/4 de cda de té	---	---
Agua caliente	1/4 de taza líquida	2 oz	60 g
Jalea de cereza, fundida	1/4 de taza	2,75 oz	77 g

* Encender el horno a 175° C.

* Colocar las cerezas en una sola capa en el fondo del molde preparado para el bizcocho. Tostar las avellanas durante 10-15 min o hasta que la piel se separe y los frutos estén ligeramente dorados. Dejar enfriar totalmente, rallarlas finas y mezclar con el almidón de maíz. Colocar en un cuenco de tamaño mediano.

* Con un cuchillo afilado, picar el chocolate en trocitos pequeños y mezclar con las avellanas. Incorporar todo a la harina y reservar.

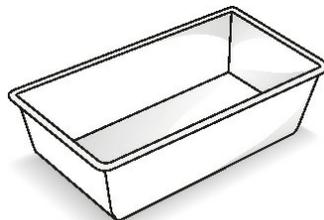
* Repartir los huevos en dos cuencos, colocando 3 claras en uno grande y 1

huevo entero y una yema en otro menor. Añadir la vainillina a las yemas y mezclar un poco.

* En otro cuenco, y a velocidad media, batir la mantequilla en pomada con la pasta de almendras y 2/3 del azúcar hasta que esté subida. Poco a poco incorporar batiendo la mezcla de yemas hasta que quede bien homogénea. Añadir la mezcla de harina y seguir batiendo hasta que se incorpore. Añadir el agua caliente y dejar en espera. Batir las claras a velocidad baja hasta que espumen. Incorporar el crémor tártaro, aumentar la velocidad a media y batir hasta que el merengue haga picos redondeados cuando se extrae la batidora. Añadir poco a poco el resto del azúcar. Aumentar al máximo la velocidad y seguir batiendo hasta que el merengue esté muy firme y se formen picos consistentes cuando, con suavidad, se saca la batidora. Con la espátula de goma incorporar 1/4 del merengue al batido del bizcocho. Con cuidado, pero rápidamente, envolver el resto de claras batidas. Echar el batido en el molde preparado.

* Hornear durante 1 hora y comprobar que está cocido insertando un cuchillo afilado en el centro y sacándolo limpio.

* Dejar que el bizcocho se enfríe en su molde sobre una rejilla durante 10 min. Separar los lados con una espátula pequeña de metal y volcar sobre un plato o una rejilla engrasada. Retirar el papel del fondo y pintar con la jalea calentada de cereza. Enfriar totalmente antes de envolverlo en material impermeable.



Un molde de *cake* de 2 l (23 x 12 x 8 cm), engrasado y enharinado, el fondo forrado con papel vegetal, engrasado y enharinado.

Altura final:

6,35 cm.

Almacenaje:

Aislado del aire: 3 días a temperatura ambiente, 5 días en el frigorífico, 3 meses congelado.

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#). Para hacer bien los pedacitos de chocolate, utilizar un cuchillo afilado. Para evitar que los frutos secos suelten su grasa mientras se rallan, utilizar el disco de rallar de paso fino del robot de cocina y luego las hojas metálicas. Véase “Pasta de frutos secos” ([pág. 441](#)). Si se utiliza pasta de almendras importada, el bizcocho será mucho más dulce.

NOTA: para hacer la versión de albaricoque, utilizar un molde de *cake* de 1,5 l de capacidad para cocer el bizcocho; eliminar las cerezas en licor de Borgoña y reemplazar la jalea de cereza por mermelada de albaricoque pasada por un colador. Después de cubrir la masa con el glaseado, dejarlo solidificar durante 10 min. Batir juntos 75 g de azúcar molida y 2 cucharaditas de té de zumo de limón, y glasear el bizcocho.

Comprensión

Este bizcocho tiene aproximadamente la mitad de mantequilla que otros cuatro cuartos. Hace falta menos mantequilla para hacerlo más tierno porque las avellanas reemplazan parte de la harina, debilitando su estructura. Como no son necesarios los polvos de hornear para ablandarlo, los sustituyen las claras batidas en merengue para darle un mayor volumen. El agua caliente se añade al batido para hacerlo menos firme y capaz de envolver las claras de huevo.

Cuatro cuartos dorado de *buttercream*¹¹

Si es amante de la mantequilla, este será su bizcocho favorito. Además de sencillo, no hay otro con un gusto más refinado a mantequilla o con un color más dorado. No necesita en absoluto un glaseado de *buttercream*, aunque iría muy bien con uno si lo desea. Pese a que a primera vista pueda parecer denso, este bizcocho se funde inmediatamente en la boca, dejando tras de sí un aroma celestial y la ilusión de una gran ligereza.

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
3 yemas grandes	2 oz fluidas escasas	2 oz	56 g
Vainillina	3/4 de cda de té	---	3 g
Nata espesa	1/2 taza líquida	4 oz	116 g
Harina de repostería	1 1/2 tazas	5,25 oz	150 g
Azúcar	3/4 de taza	5,25 oz	150 g
Polvos de hornear	1 1/4 cda de té	---	6 g
Sal	1/4 de cda de té	---	---
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	10,5 cdas	5,25 oz	150 g

* Precalentar el horno a 175° C.

* En un cuenco de tamaño mediano mezclar un poco las yemas, las 2 cucharadas de nata y la vainillina.

* En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y mezclarlos a una velocidad baja durante 30 seg. Añadir la mantequilla y las otras 6 cucharadas de nata. Seguir batiendo a poca velocidad hasta que los ingredientes sólidos estén humedecidos. Aumentar la velocidad (máxima en una batidora manual) y batir durante 1 1/2 minutos para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Bajar la masa adherida a las paredes. Añadir poco a poco la mezcla de huevos, en tres veces, batiendo durante 20 seg después de cada una para mezclar los ingredientes y reforzar la estructura. Bajar la masa de las paredes.

* Verter la mezcla en el molde preparado y alisar la superficie con una espátula. Cocer entre 25 y 35 min o hasta que una aguja metálica clavada en el centro salga limpia y el bizcocho recupere su forma cuando se la presiona suavemente en el centro. *El bizcocho habrá empezado apenas a despegarse de las paredes del molde.* Deberá separarse aún más al enfriarse.

* Dejar enfriar el bizcocho en el molde sobre una rejilla 10 min. Habrá subido mucho. Separar las paredes con una pequeña espátula metálica e invertir sobre una rejilla engrasada. Darle la vuelta para que quede hacia arriba la costra superior y dejar enfriar totalmente antes de envolverlo.

Un molde circular de 24 cm de diámetro x 5 de altura, engrasado, o un molde de *quiche* de 24 cm de diámetro con el fondo forrado de papel vegetal y vuelto a engrasar y enharinar.

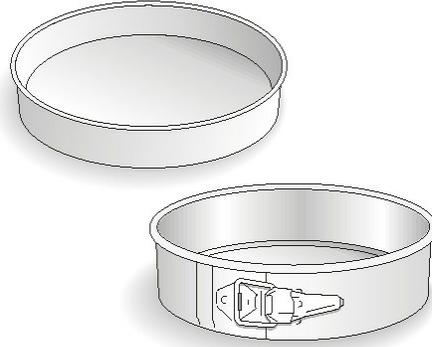
Altura final:

3,5 cm y 2,8 en un molde de *quiche*.

Almacenaje:

Aislado del aire: 3 días a temperatura ambiente, 1 semana en el frigorífico, 2 meses congelado. La

humedad se habrá repartido más uniformemente al día siguiente.



Decoración complementaria:

Espolvoreado con un poco de azúcar molida. *Buttercream* real de miel y mantequilla (pág. 238). Nata montada perfecta (pág. 257) y fresas frescos.

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

Comprensión

Este bizcocho es un híbrido entre el cuatro cuartos perfecto y el bizcocho cremoso amarillo pálido de cualquier ocasión, con el gusto incomparable y complejo de la nata como sustituto de la leche. El contenido de mantequilla es casi el mismo que el del cuatro cuartos perfecto si se cuenta la grasa de la nata. Con relación a este y al bizcocho cremoso, lleva yemas en lugar de huevos enteros, para añadir más color y delicadeza a la masa. Los polvos de hornear le dan una textura más tierna y ligera.

Este bizcocho servirá para hacer la tarta Rose Trellis (pág. 209)

Bizcocho cremoso de nata agria

Este bizcocho jugoso, de un amarillo pálido, presenta una miga ligera y suave. Es uno de los que prefiero para hacer en verano y lo sirvo con *crème fraîche*¹² y bayas frescas, melocotones o nectarinas.

INGREDIENTES PARA 8-10 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
4 yemas grandes	2 buenas oz fluidas	2,5 oz	74 g
Nata agria	2/3 de taza	5,5 oz	160 g
Vainillina	1 1/2 cdas de té	---	6 g
Harina de repostería tamizada	2 tazas	7 oz	200 g
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g
Polvos de hornear	1/2 cda de té	---	2,5 g
Bicarbonato sódico	1/2 cda de té	---	2,5 g
Sal	1/2 cda de té	---	3,5 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	12 cdas	6 oz	170 g

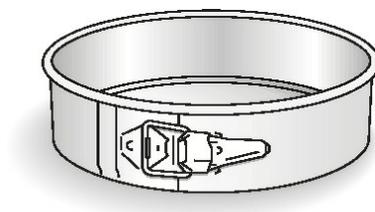
* Precalentar el horno a 175° C.

* En un cuenco mediano batir ligeramente las yemas, 1/4 de la nata agria y la vainilla.

* En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y batir a poca velocidad durante 30 seg. Añadir la mantequilla y la nata agria restante. Seguir batiendo despacio hasta que los sólidos estén empapados. Aumentar a velocidad media (máxima si se está usando una batidora manual) durante 1 1/2 min, para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa de las paredes. Añadir la mezcla de huevos en tres veces, batiendo durante 20 seg después de cada una para incorporar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes. Verter la mezcla en el molde preparado y alisar la superficie con una espátula.

* Cocer durante 35-45 min o hasta que una aguja clavada en el centro salga limpia y la masa recupere su forma cuando se la presiona ligeramente en el centro. *El bizcocho deberá separarse de las paredes del molde cuando ya haya salido del horno.*

* Dejar enfriar el bizcocho en el molde sobre una rejilla durante 10 min. Habrá crecido mucho. Separar los lados con una pequeña espátula de metal y retirar el aro de las paredes del molde. Dar la vuelta sobre una rejilla ligeramente engrasada y dejar enfriar completamente antes de envolverlo herméticamente. Si el objetivo es retirar el fondo del molde, introducir una bandeja de cartón redonda de 23 cm de diámetro entre el papel vegetal y el fondo de metal cuando el pastel esté totalmente frío.



Un molde desmontable de bizcocho de 24 cm de diámetro, engrasado, con el fondo forrado de papel vegetal y vuelto a engrasar y enharinar.

Altura final:

4,5 cm.

Almacenaje:

Aislado del aire: 2 días a temperatura ambiente, 5 en el frigorífico, 2 meses congelado. La humedad se reparte más uniformemente y desaparece cualquier pastosidad al día siguiente.

Decoración complementaria:

Espolvoreado con un poco de azúcar molida. Glaseado de albaricoque y mantequilla (págs. 237 o 268). *Ganache*¹³ de nata agria (pág. 278). *Crème fraîche* (pág. 262) rematada con melocotones frescos.

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

Comprensión

La proporción de ingredientes es semejante a la del bizcocho cremoso, excepto en la menor cantidad de mantequilla, que hace la masa más ligera y adecuada para rellenos y coberturas. El bicarbonato se usa para suavizar la acidez de la nata agria. La mezcla total de levaduras es mayor en este bizcocho para compensar la menor cantidad de mantequilla. Tanto la mantequilla como los agentes leudantes hacen más tierna la masa. La primera, sin embargo, confiere una textura más densa mientras que las levaduras dan un toque más ligero al bizcocho.

Bizcocho dorado de almendra

Este bizcocho cremoso tiene el exquisito sabor de la almendra. También presenta una textura suave y fundente, con una preciosa corteza dorada. No

lleva mucho tiempo hacerlo. Cuando no estoy de humor, puedo mezclar y batir la masa en el tiempo que tarda en calentarse el horno (usando el microondas para ablandar la mantequilla). Lo cuevo durante 45 min y, haciendo caso omiso de las precauciones de dejar enfriar el bizcocho en el molde durante 10 min antes de desmoldarlo, lo traspaso a una rejilla, lo meto en el congelador 10 min y, a continuación, corto un pedazo para comérmelo. Aún ligeramente caliente, está más tierno que nunca.

INGREDIENTES PARA 8-10 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
2 huevos grandes	3 oz fluidas	3,5 oz (sin cáscara)	100 g (sin cáscara)
Nata agria	2/3 de taza	5,5 oz	160 g
Esencia de almendras	1 cda de té	---	4 g
Vainillina	1/4 de cda de té	---	---
Harina de repostería cernida	1 2/3 de taza	5,75 oz	166 g
Almendras sin blanquear, tostadas y ralladas finas	1/3 de taza, ya ralladas	1,25 oz	35 g
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g
Polvos de hornear	1/2 cda de té	---	2,5 g
Bicarbonato sódico	1/2 cda de té	---	2,5 g
Sal	1/2 cda de té	---	3,5 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	12 cdas	6 oz	170 g

* Precalentar el horno a 175° C.

* En un cuenco mediano batir ligeramente los huevos, 1/4 de la nata agria y la esencia.

* En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y batir a velocidad baja durante 30 seg. Añadir la mantequilla y la nata agria restante. Seguir revolviendo despacio hasta que los sólidos estén empapados. Aumentar a velocidad media (máxima si se está usando una batidora manual) durante 1 1/2 min, para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa de las paredes. Añadir la mezcla de huevos en tres veces, batiendo 20 seg después de cada una para incorporar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes. Verter la mezcla en el molde preparado y alisar la superficie con una espátula.

* Cocer durante 35-45 min o hasta que una aguja clavada en el centro salga limpia y el bizcocho recupere su forma cuando se lo presiona ligeramente en el centro. *El bizcocho deberá separarse de las paredes del molde cuando ya lo hayamos sacado del horno.*

* Dejarlo enfriar en el molde sobre una rejilla durante 10 min. Separar los lados con una pequeña espátula de metal y desmoldar o retirar el aro de las paredes del molde. Dejar enfriar completamente antes de envolverlo herméticamente.

Un molde de bizcocho de 23-24 cm de diámetro y 5 de altura, o desmontable de 23-24 cm de diámetro, engrasado, con el fondo forrado de papel vegetal y vuelto a engrasar y enharinar.

Altura final:

4 cm en los lados y 4,5 cm en el centro.

Almacenaje:

Aislado del aire: 2 días a temperatura ambiente, 5 en el frigorífico, 2 meses congelado.

Decoración complementaria:

Espolvoreado con un poco de azúcar molida. Las frambuesas, los melocotones y el chocolate tienen una afinidad natural con las almendras. Una receta de *buttercream* de frambuesas ([págs. 236 y 268](#)). *Ganache* de nata agria ([pág. 278](#)). *Crème fraîche* ([pág. 262](#)) rematada con melocotones frescos o frambuesas.

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

Comprensión

La proporción de ingredientes es semejante a la del bizcocho cremoso de nata agria, a excepción de que unos 45 g de harina se sustituyen por unos 35 g de almendra molida. Esta añade sabor y volumen, pero no contribuye a la estructura del bizcocho, de modo que son necesarios los huevos enteros. La pequeña cantidad de vainilla sirve para realzar el sabor de la almendra.

Bizcocho cremoso amarillo pálido para cualquier ocasión

Si tuviera que elegir entre todos mis bizcochos, este estaría en primer lugar. Es delicioso por sí solo y lo suficientemente versátil como para combinar con un amplio abanico de *buttercreams*. Esta masa combina la textura suave del

bizcocho blanco con el sabor a mantequilla del amarillo. Hacerlo con yemas en lugar de con huevos enteros le da un profundo color amarillo, una textura delicada y un delicioso sabor.

INGREDIENTES PARA 12 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
6 yemas grandes	3,5 oz fluidas	4 oz	112 g
Leche	1 taza líquida	8,5 oz	242 g
Vainillina	2 1/4 cdas de té	---	9 g
Harina de repostería tamizada	3 tazas	10,5 oz	300 g
Azúcar	1 1/2 tazas	10,5 oz	300 g
Polvos de hornear	1 cda + 1 cda de té	---	19,5 g
Sal	3/4 de cda de té	---	5 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	12 cdas	6 oz	170 g

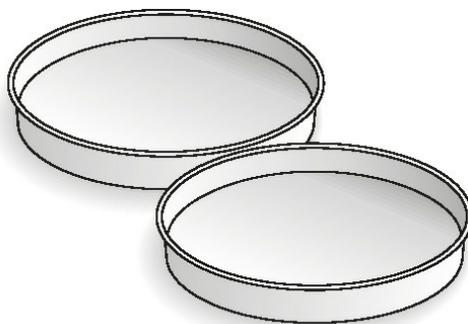
* Precalentar el horno a 175° C.

* En un cuenco mediano batir ligeramente las yemas, 1/4 de taza de leche y la vainilla.

* En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y batir a velocidad baja durante 30 seg. Añadir la mantequilla y la leche restante. Batir despacio hasta que los sólidos estén empapados. Aumentar a velocidad media (máxima si se está usando una batidora manual) durante 1 1/2 min, para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa de las paredes. Añadir la mezcla de huevos en tres veces, revolviendo 20 seg después de cada una para incorporar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes.

* Verter la mezcla en los moldes preparados y alisar la superficie con una espátula. Los moldes deben estar llenos hasta la mitad de su altura. Cocer durante 25-35 min o hasta que una aguja clavada cerca del centro salga limpia y la masa recupere su forma cuando se la presiona ligeramente en el centro. *Los bizcochos deberán separarse de las paredes del molde cuando ya hayan salido del horno.*

* Dejar enfriar los bizcochos en los moldes sobre una rejilla durante 10 min. Separar los lados con una pequeña espátula de metal y darles la vuelta sobre rejillas ligeramente engrasadas. Para evitar que se agrieten, manipularlos de modo que las superficies superiores estén arriba y dejar enfriar completamente antes de envolverlos herméticamente.



2 moldes de bizcocho de 23-24 cm de diámetro y 5 de altura, engrasados, con el fondo forrado de papel vegetal y vueltos a engrasar y enharinar.

Altura final:

3 cm cada capa.

Almacenaje:

Aislado del aire: 2 días a temperatura ambiente, 5 en el frigorífico, 2 meses congelado. La textura es más uniformemente jugosa el mismo día que se ha cocido.

Decoración complementaria:

Espolvoreado con un poco de azúcar molida. Con cualquier *buttercream*, glaseado o *fondant*.

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

Comprensión

Comparado con el cuatro cuartos perfecto, este bizcocho tiene más del doble de polvos de hornear, menos de la mitad de la mantequilla y no lleva claras de huevo. La menor cantidad de mantequilla es responsable de una textura más ligera y suave. El aumento de polvos de hornear aligera aún más el bizcocho y lo vuelve más tierno.

Variación

Bizcocho cremoso de jarabe de arce

Este bizcocho tiene un color dorado intenso y un sabor muy al estilo Nueva Inglaterra. Queda insuperable glaseado con el *buttercream* neoclásico de arce ([pág. 236](#)) y con nueces tostadas y en trocitos, pegadas por fuera ([pág. 326](#)).

Para hacer este bizcocho, sustituir simplemente el azúcar por igual cantidad

de jarabe de arce (o 2 tazas). Disminuir la vainillina a 3/4 de cucharada de té y añadir 1 cucharada de té de esencia de arce.

NOTA: el jarabe de arce se encuentra en tiendas especializadas como Dean & DeLuca¹⁴ (pág. 543). Es caro, pero el bizcocho resultante, glaseado con *buttercream* de arce, es de un sabor único.

Bizcocho campestre de suero de mantequilla¹⁵

El suero de mantequilla proporciona a este bizcocho cremoso un denso sabor ligeramente ácido, aunque es más bajo en colesterol que la leche entera. Queda delicioso con *crème fraîche* ligeramente batida y melocotones bien maduros. A mí también me gusta ofrecerlo tal cual, sin añadidos. Ideal para un *picnic* si lo servimos con bayas silvestres recién recogidas.

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
4 yemas grandes	2 oz fluidas largas	2,5 oz	74 g
Suero de mantequilla (<i>buttermilk</i>)	2/3 de taza líquida	5,5 oz	160 g
Vainillina	1 1/2 cdas de té	---	6 g
Harina de repostería tamizada	2 tazas	7 oz	200 g
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g
Polvos de hornear	1 cda	---	15 g
Sal	1/2 cda de té	---	3,5 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	8 cdas	4 oz	113 g

* Precalentar el horno a 176° C.

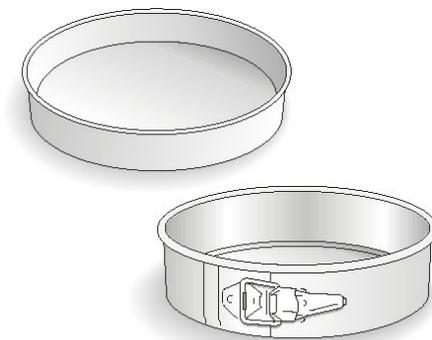
* En un cuenco mediano batir ligeramente las yemas, 1/4 del suero y la vainillina.

* En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y batir a velocidad baja durante 30 seg. Añadir la mantequilla y el suero de mantequilla restante. Seguir batiendo despacio hasta que los sólidos estén empapados. Aumentar a velocidad media (máxima si se está usando una batidora manual) durante 1 1/2 min, para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa

de las paredes. Añadir la mezcla de huevos en tres veces, batiendo 20 seg después de cada una para incorporar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes. Verter la mezcla en el molde preparado y alisar la superficie con una espátula.

* Cocer durante 30-40 min o hasta que una aguja clavada cerca del centro salga limpia y la masa recupere su forma cuando se la presiona ligeramente en el centro. *El bizcocho deberá separarse de las paredes del molde cuando ya lo hayamos sacado del horno.*

* Dejar enfriar el bizcocho en el molde sobre una rejilla durante 10 min. Separar los lados con una pequeña espátula de metal y desmoldar o retirar el aro de las paredes del molde. Dar la vuelta sobre una rejilla ligeramente engrasada. Para evitar que se agriete, volver a darle la vuelta para que la costra quede arriba y dejar enfriar completamente antes de envolverlo herméticamente.



Un molde de bizcocho de 24 cm de diámetro y 5 de altura, o desmontable de 24 cm de diámetro, engrasado, con el fondo forrado de papel vegetal y vuelto a engrasar y enharinar.

Altura final:

4 cm en los lados y 4,5 cm en el centro.

Almacenaje:

Aislado del aire: 3 días a temperatura ambiente, 5 en el frigorífico, 2 meses congelado. La textura es más jugosa el mismo día de su cocción.

Decoración complementaria:

Espolvoreado con un poco de azúcar molida. Una receta de *buttercream* de limón ([págs. 237 o 249](#)). *Crème fraîche* ([pág. 262](#)), rematada con melocotones frescos cortados en láminas.

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

Comprensión

Esta masa es semejante a la del bizcocho cremoso amarillo pálido para cualquier ocasión, a excepción de que la leche se sustituye por el suero de mantequilla. Aunque este tiene un sabor ácido y muchas de las recetas que lo incluyen aconsejan bicarbonato (alcalino), en realidad no es necesario. En verdad, cuando se añade suero de mantequilla a una masa de repostería, el pH de la misma no baja (lo que la volvería más ácida). Al contrario, el suero de mantequilla actúa como neutralizante tanto de la acidez como de la alcalinidad extremas en la masa. Al utilizar polvos de hornear en lugar de bicarbonato, se consigue resaltar la sutil y deliciosa acidez del suero de mantequilla, lo que refina aún más la textura del bizcocho.

Bizcocho arenoso de castaña

La harina de castaña da a este bizcocho su aire delicado y su textura refinada y jugosa. Mezclada con harina de pan, da lugar a una masa tierna con un sutil y raro sabor a castaña y un aire especiado. Relleno y glaseado este bizcocho con *buttercream* de castaña ([págs. 236, 246 o 523](#)). Lo he llamado *Le Marron*, que, en francés, significa «castaña».

INGREDIENTES PARA 12 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
3 huevos grandes	5 oz fluidas escasas	5,25 oz (sin cáscara)	150 g (sin cáscara)
Leche	1 taza líquida	8,5 oz	242 g
Vainillina	2 1/4 cdas de té	---	9 g
Harina de pan tamizada	1 1/2 tazas + 1 cda	6,75 oz	190 g
Harina de castaña tamizada	1 taza	3,75 oz	110 g
Azúcar	1 1/2 tazas	10,5 oz	300 g
Polvos de hornear	1 cda	---	14,5 g
Sal	1/2 cda de té	---	3,5 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	12 cdas	6 oz	170 g

* Precalentar el horno a 175° C.

* En un cuenco mediano batir ligeramente los huevos, 1/4 de la taza de leche y la vainillina.

* En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y batir a poca velocidad durante 30 seg. Añadir la mantequilla y la leche restante. Seguir batiendo despacio hasta que los sólidos estén empapados. Aumentar a velocidad media (máxima si se está usando una batidora manual) durante 1 1/2 min, para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa de las paredes. Añadir la mezcla de huevos en tres veces, batiendo 20 seg después de cada una para incorporar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes.

* Verter la mezcla en los moldes preparados y alisar la superficie con una espátula. Los moldes deberán estar llenos hasta la mitad. Cocer durante 25-35 min o hasta que una aguja clavada cerca del centro salga limpia y la masa recupere su forma cuando se la presiona ligeramente en el centro. *El bizcocho deberá separarse de las paredes del molde cuando ya lo hayamos sacado del horno.*

* Dejar enfriar los bizcochos en los moldes sobre una rejilla durante 10 min. Separar los lados con una pequeña espátula de metal y dar la vuelta sobre rejillas ligeramente engrasadas. Para evitar que se agrieten, volver a repetir la operación para que la costra quede arriba y dejar enfriar completamente antes de envolverlos herméticamente.

Dos moldes de bizcocho de 24 cm de diámetro y 3 de altura, engrasados, con el fondo forrado de papel vegetal y vueltos a engrasar y enharinar. Si sólo se dispone de moldes de 5 cm, preparar solamente 2/3 de la receta para una sola capa o 1 1/3 de la misma para dos capas.

Altura final:

3 cm cada capa.

Almacenaje:

Aislado del aire: 2 días a temperatura ambiente, 5 en el frigorífico, 2 meses congelado. La textura es más uniformemente jugosa al día siguiente de su cocción.

Decoración complementaria:

Espolvoreado con un poco de azúcar molida. Cualquier *buttercream* de castaña o un glaseado de chocolate oscuro o glasé, como un *ganache* ([págs. 270 o 272](#)).

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

Comprensión

La harina de castaña, a la venta en tiendas especializadas o de productos de alimentación «sana» (véase [pág. 426](#)), está compuesta en su mayor parte por almidón y no contiene gluten suficiente para dar consistencia a la estructura del bizcocho, por lo que yo le añado la suficiente harina de pan para proporcionar el gluten necesario. El bizcocho también lleva huevos enteros en lugar de yemas solas y menos polvos de hornear que el bizcocho cremoso amarillo pálido para cualquier ocasión, para reforzar aún más su estructura.

Bizcocho dorado al Grand Marnier

Los divinos aromas de la naranja, del Grand Marnier, del chocolate y de la almendra (sobre una suave base de bizcocho cremoso de nata agria) se combinan para dar lugar a un pastel sensacional. El agua de azahar potencia su aroma. El almíbar de Grand Marnier da suavidad a la masa y suficiente humedad (sin llegar a empaparla) y ayuda a conservarla tan bien que yo solía enviar este bizcocho a la Universidad de Michigan para el cumpleaños de mi hija Beth. En una ocasión le puse un poco más de Grand Marnier y ¡lo envié por avión a un amigo hasta Francia!

INGREDIENTES PARA 12 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Perlitas de chocolate o chocolate amargo picado en trocitos de 0,5 cm	1/2 taza	3 oz	85 g
Grand Marnier	1/4 de cda de té	---	---
Harina de repostería	1 1/2 cdas de té	---	---
3 huevos grandes	5 oz fluidas escasas	5,25 oz (sin cáscara)	150 g (sin cáscara)
Nata agria	1 taza	8,5 oz	242 g
Agua de azahar o vainillina	2 cdas de té 1 1/2 cdas de té	---	8 g 6 g
Harina de repostería tamizada	2 1/2 tazas	8,75 oz	250 g
Almendras sin blanquear, en láminas, tostadas y molidas	1/2 taza +1 cda (rasa)	2 oz	60 g
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g
Polvos de hornear	1 1/2 cdas de té	---	7,5 g
Bicarbonato sódico	1 cda de té	---	5 g
Sal	3/4 de cda de té	---	5 g
Cáscara de naranja rallada	2 cdas	---	12 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	1 taza	8 oz	227 g
ALMÍBAR AL GRAND MARNIER			
Azúcar	1/2 taza	3,5 oz	100 g
Zumo de naranja recién exprimido	1/4 de taza líquida	2 oz	60 g
Grand Marnier	1/3 de taza líquida	2,75 oz	80 g

* Precalentar el horno a 175° C.

* En un cuenco pequeño revolver las perlitas de chocolate (o los trozos) y el Grand Marnier hasta que estén mojados y brillantes. Añadir la cucharada y media de harina y revolver hasta que queden totalmente cubiertos.

* En un cuenco mediano batir ligeramente los huevos, 1/4 de taza de la nata agria y el agua de azahar o la vainillina.

* En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y la ralladura de naranja y batir a velocidad baja durante 30 seg. Añadir la mantequilla y la nata agria restante. Seguir batiendo despacio hasta que los sólidos estén empapados. Aumentar a velocidad media (máxima si se está usando una batidora manual) durante 1 1/2 min, para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa de las paredes. Añadir la mezcla de huevos en tres veces, batiendo 20 seg después de cada una para incorporar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes. Integrar las perlitas o los trozos de chocolate.

* Verter la masa en el molde preparado y alisar la superficie con una

espátula. Cocer durante 55-65 min o hasta que una aguja clavada cerca del centro salga limpia y la masa recupere su forma cuando se la presiona ligeramente en el centro. *El bizcocho deberá separarse de las paredes del molde cuando ya lo hayamos sacado del horno.*

* Justo un poco antes de que la masa termine de cocerse, preparar el almíbar. Calentar el zumo de naranja, el Grand Marnier y el azúcar hasta que esta se disuelva. No dejar hervir la mezcla. Tan pronto como el bizcocho sale del horno, colocar el molde en una rejilla, pinchar la masa con una aguja y pintar con la mitad del almíbar. Dejar enfriar en su molde durante 10 min y, entonces, darle la vuelta en la fuente de servicio o en un círculo de cartón. Pintar con el resto del almíbar y dejar enfriar totalmente antes de glasear con chocolate o envolver herméticamente.



Un molde de rosca (de *savarin*)¹⁶ con dibujos de 23 cm de diámetro, engrasado y enharinado.

Altura final:

Depende de la forma y dibujo del molde.

Almacenaje:

Aislado del aire: 3 días a temperatura ambiente, 7 en el frigorífico, 2 meses congelado.

La textura es más uniformemente jugosa al día siguiente de su cocción.

Decoración complementaria:

Espolvoreado con un poco de azúcar molida. Media receta de glaseado de chocolate y nata (pág. 274).

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

Comprensión

Este bizcocho es semejante al bizcocho campestre de suero de mantequilla

pero con el sabor menos ácido de la nata agria reemplazando al suero de mantequilla. Una diferencia más significativa es, sin embargo, que la almendra molida sustituye casi la misma cantidad de harina y que, después de la cocción, se añaden al bizcocho 100 g de azúcar disuelta en zumo de naranja y Grand Marnier.

Para compensar la falta de los 50 g de azúcar en la masa, se incrementan las levaduras, que airean y vuelven más tierna la textura. Me gusta añadir perlitas de chocolate a la masa porque el chocolate negro combina muy bien con la naranja. Este bizcocho puede soportar las perlitas por la disminución de azúcar y, al tiempo, por la acidez suministrada por la nata agria.

Un viejo truco de pastelero para mantener suspendidos ingredientes (sólidos) en la masa es hacerla más ácida. El ácido coagula antes el huevo, lo que provoca que la estructura del bizcocho se forme antes de que las partículas más pesadas caigan al fondo. La menor cantidad de azúcar también permite que el huevo se coagule más rápido y que el almidón de la harina se gelatinice mejor, reforzando la estructura.

Otro truco es forrar las perlitas con harina, proporcionándoles una superficie rugosa con la que pegarse a la masa.

NOTA:

Este bizcocho queda muy bonito horneado en moldes individuales de *savarin* con dibujo (*bundt pan*). El tamaño perfecto será el de las bandejas de 6 senos. La receta dará para nueve moldecillos individuales, de modo que hará falta hacer sólo 2/3 partes de la receta, con 1 1/4 cucharadas de té de polvos de hornear, o asar los bizcochitos en un par de bandejas. No olvide llenar los senos sin masa con agua para permitir una cocción regular. Los bizcochitos necesitarán 30-40 min de tiempo de cocción.

Bizcocho cremoso terciopelo blanco

Este es el más suave y delicado de todos los bizcochos cremosos. La mantequilla y la vainillina le confieren un color hueso pero le aportan un sabor delicioso. Esta masa polivalente conjuga con cualquier *buttercream*, excepto con los de chocolate, que tiende a ahogar su sutil sabor.

INGREDIENTES PARA 12 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
4 1/2 claras grandes	4 oz fluidas largas	4,75 oz	135 g
Leche	1 taza líquida	8,5 oz	242 g
Vainillina	2 1/4 cdas de té	---	9 g
Harina de repostería tamizada	3 tazas	10,5 oz	300 g
Azúcar	1 1/2 tazas	10,5 oz	300 g
Polvos de hornear	1 cda + 1 cda de té	---	19,5 g
Sal	3/4 de cda de té	---	5 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	12 cdas	6 oz	170 g

* Precalentar el horno a 175° C.

* En un cuenco mediano batir ligeramente las claras, 1/4 de taza de leche y la vainillina.

* En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y batir a velocidad baja durante 30 seg. Añadir la mantequilla y la leche restante. Seguir batiendo despacio hasta que los sólidos estén empapados. Aumentar a velocidad media (máxima si se está usando una batidora manual) durante 1 1/2 min, para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa de las paredes. Añadir la mezcla de huevos en tres veces, batiendo 20 seg después de cada una para incorporar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes.

* Verter la mezcla en los moldes preparados y alisar la superficie con una espátula. Los moldes deberán estar llenos hasta la mitad. Cocer durante 25-35 min o hasta que una aguja clavada cerca del centro salga limpia y la masa recupere su forma cuando se la presiona ligeramente en el centro. *El bizcocho deberá separarse de las paredes del molde cuando ya lo hayamos sacado del horno.*

* Dejar enfriar los bizcochos en los moldes sobre una rejilla durante 10 min. Separar los lados con una pequeña espátula de metal y dar la vuelta sobre rejillas ligeramente engrasadas. Para evitar que se agrieten, volver a repetir la operación para que la costra quede arriba y dejar enfriar completamente antes de envolverlos herméticamente.



Dos moldes de bizcocho de 23-24 cm de diámetro y 3 cm de altura, engrasados, con el fondo forrado de papel vegetal y vueltos a engrasar y enharinar. (Si sólo se dispone de moldes de 5 cm, preparar solamente 2/3 de la receta para una sola capa o 1 1/3 de la misma para dos capas.)

Altura final:

3 cm cada capa.

Almacenaje:

Aislado del aire: 2 días a temperatura ambiente, 5 en el frigorífico, 2 meses congelado. La textura es más uniformemente jugosa el mismo día de su cocción.

Decoración complementaria:

Espolvoreado con un poco de azúcar molida. Cualquier *buttercream*, glaseado o *fondant* que no contenga chocolate.

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

Comprensión

Este bizcocho es exactamente igual que el bizcocho cremoso amarillo pálido para cualquier ocasión, excepto porque se sustituyen 2 yemas por 1 1/2 claras. Con las claras, los bizcochos salen más suaves que con las yemas o los huevos enteros.

Este bizcocho se utiliza para hacer la tarta nostalgia de lila blanca ([pág. 166](#)).

Bizcocho cremoso dorado *de luxe*

Nadie podría decir que el chocolate blanco formara parte de los ingredientes

de este bizcocho. El chocolate blanco de verdad (el que contiene manteca de cacao) da a las masas una textura aterciopelada, oscurece su color amarillo y aumenta su cualidad de «fundente en la boca», porque la manteca de cacao es sólida a temperatura ambiente, pero se funde más rápidamente que la mantequilla a temperatura corporal. La manteca de cacao es también un magnífico emulsionante y responsable de la extraordinaria suavidad de la masa y de la aterciopelada miga del bizcocho. La ligera acidez de la manteca de cacao, junto con los sólidos lácteos del chocolate, perfuman el bizcocho con un toque casi cítrico. Es buena idea acentuar este sabor con un *buttercream* de limón.

INGREDIENTES PARA 12 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Chocolate blanco extra	---	6 oz	170 g
6 yemas grandes	3,5 oz fluidas	4 oz	112 g
Leche	1 taza líquida	8,5 oz	242 g
Vainillina	1 1/2 cdas de té	---	6 g
Harina de repostería tamizada	3 tazas	10,5 oz	300 g
Azúcar	1 taza + 3 cdas	8,5 oz	240 g
Polvos de hornear	1 cda + 1 1/2 cda de té	---	22 g
Sal	3/4 de cda de té	---	5 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	9 cdas	4,5 oz	128 g

* Precalentar el horno a 175° C.

* Al baño María¹⁷ con agua caliente (no hirviendo) fundir el chocolate blanco, removiendo a menudo. Retirar del agua caliente.

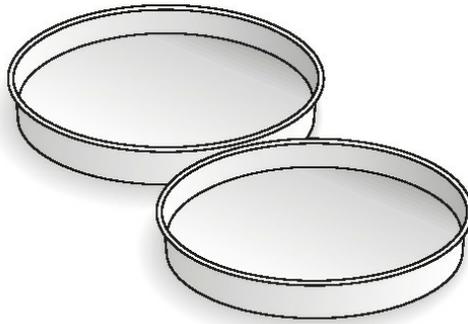
* En un cuenco mediano batir ligeramente las yemas, 1/4 de taza de leche y la vainillina.

* En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y batir a velocidad baja durante 30 seg. Añadir la mantequilla y la leche restante. Seguir batiendo despacio hasta que los sólidos estén empapados. Aumentar a velocidad media (máxima si se está usando una batidora manual) durante 1 1/2 min, para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa de las paredes. Añadir la mezcla de huevos en tres veces, batiendo 20 seg después de cada una para incorporar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes. Añadir el chocolate fundido y batir para incorporarlo.

* Verter la mezcla en los moldes preparados y alisar la superficie con una espátula. Los moldes deberán estar llenos hasta la mitad. Cocer durante 25-35

min o hasta que una aguja clavada cerca del centro salga limpia y la masa recupere su forma cuando se la presiona ligeramente en el centro. *El bizcocho deberá separarse de las paredes del molde cuando ya lo hayamos sacado del horno.*

* Dejar enfriar los bizcochos en los moldes sobre una rejilla durante 10 min. Separar los lados con una pequeña espátula de metal y dar la vuelta sobre rejillas ligeramente engrasadas. Para evitar que se agrieten, volver a repetir la operación para que la costra quede arriba y dejar enfriar completamente antes de envolverlos herméticamente.



Dos moldes de bizcocho de 24 cm de diámetro y 4 cm de altura, engrasados, con el fondo forrado de papel vegetal y vueltos a engrasar y enharinar. Si sólo se dispone de moldes de 5 cm, preparar solamente 2/3 de la receta para una sola capa o 1 1/3 de la misma para dos capas.

Altura final:

3 cm cada capa.

Almacenaje:

Aislado del aire: 2 días a temperatura ambiente, 5 en el frigorífico, 2 meses congelado. La textura es más jugosa el día de su cocción.

Decoración complementaria:

Espolvoreado con un poco de azúcar molida. Una receta de *buttercream* de limón ([págs. 237 o 249](#)), *buttercream* o glaseado de chocolate blanco ([págs. 240 o 251](#)).

Consejos para triunfar:

Véanse [pág. 24](#) y fundido del chocolate blanco ([pág. 385](#)).

Comprensión

La fórmula de este bizcocho, cuando se analiza en profundidad, es idéntica a la del bizcocho cremoso amarillo pálido para cualquier ocasión. La manteca de cacao que se añade se compensa quitando la cantidad equivalente de

mantequilla de la receta base. El azúcar que va incluida en el chocolate también se ha eliminado. Lo único que se desvía de lo básico son los sólidos de la leche cuyo efecto —tienden a endurecer la estructura de los bizcochos— se contrarresta aumentando ligeramente la cantidad de polvos de hornear.

Bizcocho sutil de chocolate blanco

El chocolate blanco presenta la doble ventaja de la textura aterciopelada, que se funde en la boca, y la sutileza indiscutible de la manteca de cacao. Este sabor especial conjuga bien con un *buttercream* de limón o, claro está, con un *buttercream* o un glaseado de chocolate blanco.

INGREDIENTES PARA 12 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Chocolate blanco extra	---	6 oz	170 g
4 1/2 claras grandes	4 oz fluidas largas	4,75 oz	135 g
Leche	1 taza líquida	8,5 oz	242 g
Vainillina	1 1/2 cdas de té	---	6 g
Harina de repostería tamizada	3 tazas	10,5 oz	300 g
Azúcar	1 taza + 3 cdas	8,5 oz	240 g
Polvos de hornear	1 cda + 1 1/2 cda de té	---	22 g
Sal	3/4 de cda de té	---	7 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	9 cdas	4,5 oz	128 g

- * Precalentar el horno a 175° C.
- * Al baño María con agua caliente (no hirviendo) fundir el chocolate blanco, removiendo a menudo. Retirar del agua caliente.
- * En un cuenco mediano batir ligeramente las claras, 1/4 de taza de leche y la vainillina.
- * En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y batir a velocidad baja durante 30 seg. Añadir la mantequilla y la leche restante. Seguir batiendo despacio hasta que los sólidos estén empapados. Aumentar a velocidad media (máxima si se está usando una batidora manual) durante 1 1/2 min, para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa de las paredes. Añadir la mezcla de huevos en tres veces, batiendo 20 seg después de cada una para incorporar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes. Añadir el chocolate fundido y batir para incorporarlo.

* Verter la mezcla en los moldes preparados y alisar la superficie con una espátula. Los moldes deberán estar llenos hasta la mitad. Cocer durante 25-35 min o hasta que una aguja clavada cerca del centro salga limpia y la masa recupere su forma cuando se la presiona ligeramente en el centro. *El bizcocho deberá separarse de las paredes del molde cuando ya lo hayamos sacado del horno.*

* Dejar enfriar los bizcochos en los moldes sobre una rejilla durante 10 min. Separar los lados con una pequeña espátula de metal y dar la vuelta sobre rejillas ligeramente engrasadas. Para evitar que se agrieten, volver a repetir la operación para que la costra quede arriba y dejar enfriar completamente antes de envolverlos herméticamente.

Dos moldes de bizcocho de 23 cm de diámetro y 3-4 de altura, engrasados, con el fondo forrado de papel vegetal y vueltos a engrasar y enharinar (si sólo se dispone de moldes de 5 cm, preparar solamente 2/3 de la receta para una sola capa o 1 1/3 de la misma para dos capas).

Altura final:

3 cm cada capa, 4,5 cm cuando se hornean en moldes ovalados.

Almacenaje:

Aislado del aire: 2 días a temperatura ambiente, 5 en el frigorífico, 2 meses congelado.

La textura es más uniformemente jugosa el mismo día de su cocción.

Decoración complementaria:

Espolvoreado con un poco de azúcar molida. Una receta de *buttercream* de limón ([págs. 237 o 249](#)), *buttecream* o glaseado de chocolate blanco ([pág. 240 o 251](#)).

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

Comprensión

El auténtico chocolate blanco se hace con 1 parte de manteca de cacao, 1 parte de azúcar y 1 parte de sólidos lácteos, además de pequeñas cantidades de vainillina y lecitina, un emulgente natural elaborado a partir de habas de soja. En este bizcocho se ha añadido un poco más de chocolate blanco y se ha quitado una cantidad equivalente de grasa (mantequilla) y azúcar. El resultado, en comparación con el bizcocho cremoso terciopelo blanco, es una miga más aterciopelada y un sabor más intenso. Gracias a la mayor cantidad

de sólidos lácteos y de lecitina, la masa sube más, es más ligera y de color más dorado.

La manteca de cacao, más consistente que la mantequilla pero muy fundente en la boca, hace que este bizcocho sea muy fácil de cortar. *Este bizcocho servirá para elaborar la tarta lago de los cisnes de arándanos (pág. 164).*

Bizcocho fantasía de ajedrez

Un delicioso trampantojo de ajedrez amarillo y de chocolate, con la misma textura exquisita y el sabor bien equilibrado del bizcocho cremoso amarillo pálido para cualquier ocasión (pág. 38). Un estupendo pastel para una fiesta, especialmente para los niños. A los grandes fabricantes de moldes, como Chicago Metallic y Rowoco, les gusta tanto esta receta que la regalan con sus moldes de ajedrez.¹⁸

INGREDIENTES PARA 12 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Chocolate negro o de cobertura	---	3 oz	85 g
4 huevos grandes	6 oz fluidas largas	7 oz (sin cáscara)	200 g (sin cáscara)
Leche	1 1/3 taza líquida	11,25 oz	320 g
Vainillina	1 cda	---	12 g
Harina de repostería tamizada	4 tazas	14 oz	400 g
Azúcar	2 tazas	14 oz	400 g
Polvos de hornear	2 cdas	---	29,5 g
Sal	1 cda de té	---	7 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	1 taza	8 oz	227 g

* Precalentar el horno a 175° C.

* Al baño María con agua caliente (no hirviendo) fundir el chocolate, removiendo a menudo. Retirar del agua.

* En un cuenco mediano batir ligeramente los huevos, 1/4 de taza de leche y la vainillina.

* En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y batir a velocidad baja durante 30 seg. Añadir la mantequilla y la leche restante. Seguir batiendo despacio hasta que los sólidos estén empapados. Aumentar a velocidad media (máxima si se está usando una batidora manual) durante 1 1/2 min, para

airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa de las paredes. Añadir la mezcla de huevos en tres veces, batiendo 20 seg después de cada una para incorporar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes.

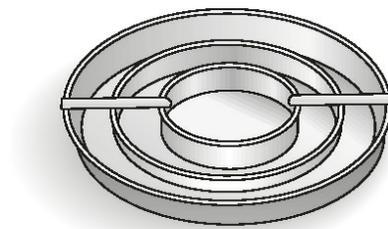
* Dividir la masa por la mitad aproximadamente (800 g en un cuenco y 675 g en otro). Añadir el chocolate fundido a la menor cantidad de masa, mezclando hasta que su color sea homogéneo. Llenar dos mangas pasteleras grandes guarnecidas con boquillas lisas de 2 cm de paso (una boquilla del nº 9) con las dos mezclas.¹⁹

* Colocar los círculos divisores en uno de los moldes preparados y echar el batido en cada una de las secciones, alternando los colores. La masa debe rellenar el molde hasta la mitad. Con una pequeña espátula metálica o el mango de una cuchara, alisar cualquier desigualdad u orificio en la masa. Sacar las divisiones cuidadosamente y lavarlas. Cuando se rellene el siguiente molde para otra capa, alternar los colores. Por ejemplo, si se comenzó con el color amarillo en el anillo exterior, seguir ahora con el de chocolate. Verter la masa para la tercera capa exactamente igual que la primera.

* Cocer durante 25 min o hasta que una aguja clavada cerca del centro salga limpia y la masa recupere su forma cuando se la presiona ligeramente en el centro. *El bizcocho deberá separarse de las paredes del molde cuando ya lo hayamos sacado del horno.*

* Dejar enfriar los bizcochos en los moldes sobre una rejilla durante 10 min. Separar los lados con una pequeña espátula de metal y dar la vuelta sobre rejillas ligeramente engrasadas. Para evitar que se agrieten, volver a repetir la operación para que la costra quede arriba y dejar enfriar completamente antes de envolverlos herméticamente.

* Cuando se monten las capas, utilizar una pequeña capa de glaseado amarillo o de chocolate para pegarlas sin romper el efecto de ajedrez.



Un juego de tres moldes de ajedrez para bizcocho de 24 cm de diámetro y 2,5 de altura, engrasados, con el fondo forrado de papel vegetal y vueltos a engrasar y enharinar.

Altura final:

3 cm cada capa.

Almacenaje:

Aislado del aire: 2 días a temperatura ambiente, 5 en el frigorífico, 2 meses congelado. La textura es más uniformemente jugosa el mismo día de su cocción.

Decoración complementaria:

Una receta de glaseado de chocolate oscuro o de *glasé*, como por ejemplo el glaseado de chocolate y nata (pág. 274) o un *buttercream* clásico (pág. 231).

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

Comprensión

En esta receta se utiliza una cantidad ligeramente superior de polvos de hornear porque los moldes son solamente de 2,5 cm de altura. Los huevos enteros proporcionan la estructura para envolver el chocolate fundido, que se mezcla con la mitad de la masa al final del batido. La masa es suficientemente densa para poder repartirla en una manga pastelera, permitiendo que el llenado de estos moldes sea rápido y sencillo.

Utilizo chocolate fundido en lugar de cacao porque es conveniente añadir consistencia a la masa y también porque su sabor menos intenso casa mejor con el aroma más sutil del bizcocho amarillo.

Bizcocho cremoso de chocolate perfecto totalmente americano

Este bizcocho tiene un sabor a chocolate pleno y una textura excepcionalmente suave y fina para un bizcocho cremoso de chocolate. El cacao al estilo holandés hace innecesario el efecto neutralizante del bicarbonato sódico, eliminando el toque amargo asociado a menudo con este tipo de bizcochos. Después de fotografiar el pastel para la revista *Chocolatier*, a Ross Horowitz se le ocurrió una descripción maravillosa: «Cuando se le da un mordisco a este pastel —dijo—, parece ligero; después

pasa a ser algo cremoso y con sabor a chocolate; entonces, para cuando te das cuenta de que tienes algo en la boca, sencillamente se desvanece y necesitas darle otro mordisco». Mi madre fue más explícita: «Sabe exactamente igual que una onza de chocolate pero más suave» (ese era precisamente mi objetivo).

INGREDIENTES PARA 12 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Cacao puro sin azúcar (estilo holandés)	1/2 taza + 3 cdas	2,25 oz	63 g
	(espolvoreado sobre la taza sin apretar)		
Agua hirviendo	1 taza líquida	8,25 oz	236 g
3 huevos grandes	5 oz fluidas escasas	5,25 oz (sin cáscara)	150 g (sin cáscara)
Vainillina	2 1/4 cdas de té	---	9 g
Harina de repostería tamizada	2 1/4 tazas + 2 cdas	8,25 oz	235 g
Azúcar	1 1/2 tazas	10,5 oz	300 g
Polvos de hornear	1 cda	---	15 g
Sal	3/4 de cda de té	---	5 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	1 taza	8 oz	227 g

* Precalentar el horno a 175° C.

* En un cuenco mediano batir el cacao con el agua hirviendo hasta que esté liso. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

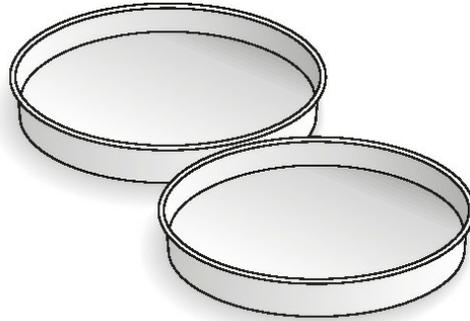
* En un cuenco mediano batir ligeramente los huevos, 1/4 de taza de la mezcla de cacao y la vainillina.

* En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y batir a velocidad baja durante 30 seg. Añadir la mantequilla y la mezcla de cacao restante. Seguir batiendo despacio hasta que los sólidos estén empapados. Aumentar a velocidad media (máxima si se está usando una batidora manual) durante 1 1/2 min, para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa de las paredes. Añadir la mezcla de huevos en tres veces, batiendo 20 seg después de cada una para incorporar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes.

* Verter la mezcla en los moldes preparados y alisar la superficie con una espátula. Los moldes deberán estar llenos hasta la mitad. Cocer 25-35 min o hasta que una aguja pinchada en el centro salga limpia y la masa recupere la forma cuando se la presiona ligeramente en el centro. *Los bizcochos deberán separarse de las paredes del molde cuando ya los hayamos sacado del horno.*

* Dejar enfriar en los moldes sobre una rejilla durante 10 min. Separar los

lados con una pequeña espátula de metal y dar la vuelta sobre rejillas ligeramente engrasadas. Para evitar que los bizcochos se agrieten, volver a repetir la operación para que la costra quede arriba y dejar enfriar completamente antes de envolverlos herméticamente.



Dos moldes de bizcocho de 24 cm de diámetro y 3-4 de altura, engrasados, con el fondo forrado de papel vegetal y vueltos a engrasar y enharinar (si sólo se dispone de moldes de 5 cm, preparar solamente 2/3 de la receta para una sola capa o 1 1/3 de la misma para dos capas.)

Altura final:

3 cm cada capa, 4,5 cm cuando se hornean en moldes ovalados.

Almacenaje:

Aislado del aire: 2 días a temperatura ambiente, 5 en el frigorífico, 2 meses congelado. La textura es más uniformemente jugosa el mismo día de su cocción.

Decoración complementaria:

Espolvoreado con un poco de azúcar molida. Cualquier *buttercream*, excepto los de limón. Cualquier glaseado o *fondant*.

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

Comprensión

La fórmula de este bizcocho es semejante a la del bizcocho cremoso amarillo pálido para cualquier ocasión, si se exceptúa la especial naturaleza del chocolate. Parte de la harina se reemplaza con el mismo peso de cacao (este da a los bizcochos un sabor más intenso a chocolate que el chocolate negro). Se ha aumentado la cantidad de mantequilla pues el cacao proporciona una estructura más rígida y seca. El agua sustituye a la leche porque, en un

bizcocho de chocolate, los lácteos anulan el amargor del chocolate y ahogan el aroma, mientras que el agua permite que el sabor se libere rápidamente. Se usan huevos enteros en lugar de yemas solas por un motivo práctico, porque el mayor gusto que aportan las yemas separadas no es tan perceptible en un bizcocho de chocolate como en uno amarillo.

Este bizcocho se utiliza para elaborar la tarta La Porcelaine (pág. 201).

Tarta de chocolate perfecta totalmente americana

Para mi gusto, no hay nada más atractivo que una elegante tarta glaseada con una fina capa de chocolate negro o blanco (¡especialmente cuando se sospecha que dentro hay más chocolate aún!). Este bizcocho cremoso con chocolate alcanza una altura de 4,5 cm suficiente para una tarta. Se puede servir en cualquier momento y, con una rosa de tallo largo encima, es lo bastante complejo como para ofrecerlo en una cena de etiqueta.

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Cacao puro sin azúcar (estilo holandés)	1/4 de taza + 3 cdas	1,5 oz	42 g
Agua hirviendo	2/3 de taza líquida	5,5 oz	156 g
4 yemas grandes	2 oz fluidas largas	2,5 oz	74 g
Vainillina	1 1/2 cdas de té	---	6 g
Harina de repostería tamizada	1 1/2 tazas + 1 cda	5,5 oz	156 g
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g
Polvos de hornear	2 cdas de té	---	10 g
Sal	1/2 cda de té	---	3,5 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	10 cdas	5 oz	142 g

* Precalentar el horno a 175° C.

* En un cuenco mediano batir el cacao con el agua hirviendo hasta que esté liso. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

* En otro cuenco mediano batir ligeramente las yemas, 1/4 de taza de la mezcla de cacao y la vainillina.

* En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y batir a velocidad

baja durante 30 seg. Añadir la mantequilla y la mezcla de cacao restante. Seguir batiendo despacio hasta que los sólidos estén empapados. Aumentar a velocidad media (máxima si se está usando una batidora manual) durante 1 1/2 min, para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa de las paredes. Añadir la mezcla de huevos en tres veces, batiendo 20 seg después de cada una para incorporar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes.

* Verter la mezcla en el molde preparado y alisar la superficie con una espátula. El molde deberá estar lleno hasta la mitad. Cocer durante 30-40 min o hasta que una aguja pinchada en el centro salga limpia y la masa recupere la forma cuando se la presiona ligeramente en el centro. *El bizcocho deberá separarse de las paredes del molde cuando ya lo hayamos sacado del horno.*

* Dejar enfriar el bizcocho en el molde sobre una rejilla durante 10 min. Separar los lados con una pequeña espátula de metal y dar la vuelta sobre una rejilla ligeramente engrasada. Dejar enfriar completamente antes de envolverlo herméticamente.

Un molde de bizcocho de 24 cm de diámetro y 5 de altura o un molde desmontable de aro de 24 cm de diámetro, engrasados, con el fondo forrado de papel vegetal y vueltos a engrasar y enharinar.

Altura final:

4,5 cm.

Almacenaje:

Aislado del aire: 2 días a temperatura ambiente, 5 en el frigorífico, 2 meses congelado. La textura es más uniformemente jugosa el mismo día de su cocción.

Decoración complementaria:

Espolvoreado con un poco de azúcar molida. Cualquier glaseado (el de chocolate blanco es especialmente atractivo) o *fondant*.

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#). Las tiras Magic-Cake ([págs. 19 y 466](#)) proporcionan una forma más adecuada al bizcocho para luego glasearlo.

Comprensión

La fórmula de este bizcocho es casi idéntica a la precedente, con dos excepciones: se utilizan yemas en lugar de huevos enteros (que debilitan la

estructura lo suficiente como para conseguir una cara superior plana) y se prepara sólo dos tercios de masa.

Este bizcocho se utiliza para hacer la tarta amarga real (pág. 200).²⁰

Bizcocho de chocolate Domingo

Este podría ser sencillamente el tenor de los bizcochos cremosos de chocolate. Tiene las notas de chocolate más intensas, redondas y plenas de todos los que he experimentado, sobre todo debido a la casi doble cantidad de mantequilla que contiene. En efecto, he cogido la mantequilla utilizada normalmente para un *buttercream* y la he metido en el bizcocho, haciendo innecesario y casi indeseable glasearlo. Este bizcocho se funde literalmente en la boca. Su abundante mantequilla lo hace ligeramente fundente y fácil de cortar sin que haga migas.

Siguiendo la antigua tradición de crear recetas fabulosas para los divos de la ópera predilectos, este pastel lleva el nombre del mío: Plácido Domingo, en gratitud por el disfrute de sus incomparables interpretaciones.

INGREDIENTES PARA 10-12 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Cacao puro sin azúcar (estilo holandés o cacao no alcalino, como Hershey's)	1/4 de taza + 3 cdas	1,5 oz	42 g
Nata agria	2/3 de taza	5,5 oz	160 g
2 huevos grandes	3 oz fluidas largas	3,5 oz (sin cáscara)	100 g (sin cáscara)
Vainillina	1 1/2 cdas de té	---	6 g
Harina de repostería tamizada	1 1/2 tazas + 1 cda	5,5 oz	156 g
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g
Polvos de hornear	3/4 de cda de té	---	4 g
Bicarbonato sódico	1/4 de cda de té	---	1,5 g
Sal	1/2 cda de té	---	3,5 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	14 cdas	7 oz	200 g

* Precaentar el horno a 175° C.

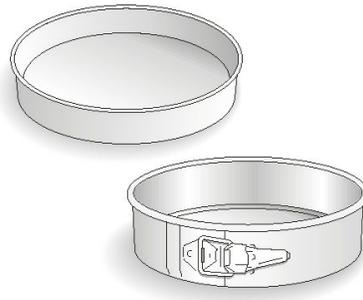
* En un cuenco mediano batir el cacao con la nata agria, los huevos y la vainillina hasta que esté homogéneo.

* En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y batir a velocidad

baja durante 30 seg. Añadir la mantequilla y la mitad de la mezcla de cacao. Seguir batiendo despacio hasta que los sólidos estén empapados. Aumentar a velocidad media (máxima si se está usando una batidora manual) durante 1 1/2 min, para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa de las paredes. Añadir la mezcla de cacao restante en tres veces, batiendo 20 seg después de cada una para incorporar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes.

* Verter la mezcla en el molde preparado y alisar la superficie con una espátula. El molde deberá estar lleno hasta la mitad. Cocer durante 30-40 min o hasta que una aguja pinchada en el centro salga limpia y la masa recupere la forma cuando se la presiona ligeramente en el centro. *El bizcocho deberá separarse de las paredes del molde cuando ya lo hayamos sacado del horno.*

* Dejar enfriar el pastel en el molde sobre una rejilla durante 10 min. Separar los lados con una pequeña espátula de metal y dar la vuelta sobre una rejilla ligeramente engrasada. Dejar enfriar completamente antes de envolverlo herméticamente.



Un molde de bizcocho de 24 cm de diámetro y 5 de altura o un molde desmontable de aro de 24 cm de diámetro, engrasados, con el fondo forrado con papel vegetal y vueltos a engrasar y enharinar.

Altura final:

4,5 cm (la superficie superior del bizcocho estará abombada recién cocido y quedará perfectamente plana al enfriarse).

Almacenaje:

Aislado del aire: 2 días a temperatura ambiente, 5 en el frigorífico, 2 meses congelado. La textura es más uniformemente jugosa el mismo día de su cocción.

Decoración complementaria:

Espolvoreado con un poco de azúcar molida y una rosa roja de chocolate encima (pág. 399) o una rosa verdadera. O la técnica especial *fossilización* del chocolate (pág. 394).

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

Nota:

Este bizcocho es divino recién sacado del horno.

Comprensión

Esta fórmula es muy semejante a la de la tarta de chocolate perfecta totalmente americana ([pág. 54](#)), pero la nata agria sustituye al agua para añadir un suave y riquísimo punto ácido al chocolate. Aunque la proteína de la nata agria tiende normalmente a ser inhibidora del sabor en los bizcochos de chocolate, el truco de aumentar al doble la proporción de mantequilla (que incluye la grasa de la nata agria) corrige esta tendencia porque es un magnífico potenciador de otros sabores. La mantequilla vuelve más tierno el bizcocho, por lo que he disminuido los polvos de hornear a la mitad.

NOTA: esta tarta nació a instancias de mi insustituible ayudante, David Shamah. A él le encanta la textura que da la nata agria al bizcocho amarillo y estaba seguro de que produciría algo igualmente bueno con chocolate, al contrario del efecto de la leche o el suero de mantequilla. Estaba en lo cierto; la nata agria, según parece, es una excepción y se ha convertido en su bizcocho de chocolate preferido.

Bizcocho *fudge* (*glasé*) de chocolate

La melaza del azúcar cruda da a este bizcocho un característico y agradable punto amargo. La textura es suave y ligera, aunque jugosa por el contraste del sabor del buen chocolate y con un prolongado gusto retroactivo agridulce. El sabor amargo especial del chocolate en este bizcocho combina espléndidamente con el *buttercream* de chocolate con leche ([pág. 253](#)).

INGREDIENTES PARA 12 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Cacao puro sin azúcar (estilo holandés o cacao no alcalinizado, como Hershey's)	3/4 de taza + 3 cdas (ligeramente espolvoreadas en una taza)	3 oz	85 g
Agua hirviendo	1 1/2 tazas líquidas	12,5 oz	354 g
3 huevos grandes	5 oz fluidas escasas	5,25 oz (sin cáscara)	150 g (sin cáscara)
Vainillina	1 1/2 cdas de té	---	6 g
Harina de repostería tamizada	3 tazas	10,5 oz	300 g
Azúcar cruda	2 tazas (medidas apretando)	15,25 oz	434 g
Polvos de hornear	2 1/4 cdas de té	---	11 g
Bicarbonato sódico	3/4 de cda de té	---	4 g
Sal	3/4 de cda de té	---	5 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	1 taza	8 oz	227 g

* Precalentar el horno a 175° C.

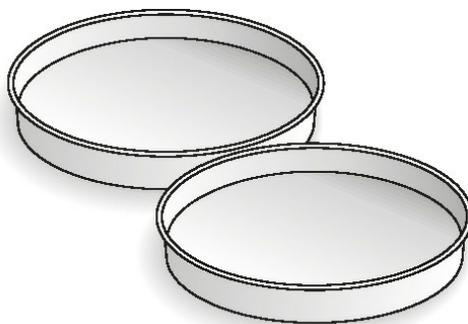
* En un cuenco mediano batir el cacao con el agua hirviendo hasta que esté liso. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

* En otro cuenco mediano batir ligeramente los huevos, 1/4 de taza de la mezcla de cacao y la vainillina.

* En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y batir a velocidad baja durante 30 seg. Añadir la mantequilla y la mezcla de cacao restante. Seguir batiendo despacio hasta que los sólidos estén empapados. Aumentar a velocidad media (máxima si se está usando una batidora manual) durante 1 1/2 min, para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa de las paredes. Añadir la mezcla de huevos en tres veces, batiendo 20 seg después de cada una para incorporar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes.

* Verter la mezcla en los moldes preparados y alisar la superficie con una espátula. Los moldes deberán estar llenos hasta la mitad. Cocer durante 25-35 min o hasta que una aguja pinchada en el centro salga limpia y la masa recupere la forma cuando se la presiona ligeramente en el centro. *Los bizcochos deberán separarse de las paredes del molde cuando ya los hayamos sacado del horno.*

* Dejar enfriar los bizcochos en los moldes sobre unas rejillas durante 10 min. Separar los lados con una pequeña espátula de metal y dar la vuelta sobre rejillas ligeramente engrasadas. Para evitar que se agrieten, volver a repetir la operación para que la costra quede arriba y dejar enfriar completamente antes de envolverlos herméticamente.



Dos moldes de bizcocho de 24 cm de diámetro y 3-4 de altura, engrasados, con el fondo forrado con papel vegetal y vueltos a engrasar y enharinar (si sólo se dispone de moldes de 5 cm, preparar solamente 2/3 de la receta para una sola capa o 1 1/3 de la misma para dos capas).

Altura final:

3 cm cada capa.

Almacenaje:

Aislado del aire: 2 días a temperatura ambiente, 5 en el frigorífico, 2 meses congelado.
La textura es más uniformemente jugosa el mismo día de su cocción.

Decoración complementaria:

Espolvoreado con un poco de azúcar molida. Una receta de *buttercream* de chocolate con leche ([pág. 253](#)), glaseado de *ganache* ([pág. 271](#)).

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

Comprensión

La fórmula de este bizcocho es semejante a la del bizcocho cremoso de chocolate totalmente americano. Las diferencias más significativas son el azúcar cruda sustituyendo al azúcar blanquilla y mayor cantidad de líquido (del agua y de la melaza del azúcar cruda) en lugar de uno de los huevos. El bicarbonato se utiliza para neutralizar en parte la acidez de la melaza. El bicarbonato sódico junto con los polvos de hornear suministran levaduras equivalentes a 2 cucharadas de polvos de hornear. También es necesaria menos vainilla porque el azúcar cruda da mucho sabor. El bizcocho tiene menos estructura (huevo) y más líquido, por lo que es más jugoso, más suave y más tierno.

Este bizcocho se utiliza para elaborar la tarta erizo de chocolate (pág. 199).

*Devil's food cake*²¹ de tres capas

Este es un pastel jugoso de suave textura, de intenso chocolate, con un gusto que recuerda muchísimo al bizcocho de cacao oscuro de nuestra niñez.

INGREDIENTES PARA 18 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Cacao puro sin azúcar (no alcalinizado, como Hershey's)	1 taza (ligeramente espolvoreado en la taza)	3 oz	82 g
Agua hirviendo	1 1/2 tazas líquidas	12,5 oz	354 g
4 huevos grandes	6 oz fluidas largas	7 oz (sin cáscara)	200 g (sin cáscara)
Vainillina	1 cda	---	12 g
Harina de repostería tamizada	3 1/2 tazas	12,25 oz	350 g
Azúcar	2 1/4 tazas	15,75 oz	450 g
Bicarbonato sódico	1 cda de té	---	5 g
Sal	1 cda de té	---	7 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	1 1/2 tazas	12 oz	340 g

* Precalentar el horno a 175° C.

* En un cuenco mediano batir el cacao con el agua hirviendo hasta que esté liso. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

* En un cuenco mediano batir ligeramente los huevos, 1/4 de taza de la mezcla de cacao y la vainillina.

* En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y batir a velocidad baja durante 30 seg. Añadir la mantequilla y la mezcla de cacao restante. Seguir batiendo despacio hasta que los sólidos estén empapados. Aumentar a velocidad media (máxima si se está usando una batidora manual) durante 1 1/2 min, para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa de las paredes.

* Añadir la mezcla de huevos en tres veces, batiendo 20 seg después de cada una para incorporar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes.

* Verter la mezcla en los moldes preparados y alisar la superficie con una espátula. Los moldes deberán estar llenos hasta la mitad. Cocer durante 20-30

min o hasta que una aguja pinchada en el centro salga limpia y la masa recupere la forma cuando se la presiona ligeramente en el centro. Los *bizcochos deberán separarse de las paredes del molde cuando ya los hayamos sacado del horno.*

* Dejar enfriar los bizcochos en los moldes sobre unas rejillas durante 10 min. Separar los lados con una pequeña espátula de metal y dar la vuelta sobre rejillas ligeramente engrasadas. Para evitar que se agrieten, volver a repetir la operación para que la costra quede arriba y dejar enfriar completamente antes de envolverlos herméticamente.



Tres moldes de bizcocho de 24 cm de diámetro y 3-4 de altura, engrasados, con el fondo forrado con papel vegetal y vueltos a engrasar y enharinar.

Altura final:

3 cm cada capa.

Almacenaje:

Aislado del aire: 2 días a temperatura ambiente, 5 en el frigorífico, 2 meses congelado.

La textura es más uniformemente jugosa el mismo día de su cocción.

Decoración complementaria:

Espolvoreado con un poco de azúcar molida. *Buttercream* de chocolate con leche (pág. 253), glaseado *ganache* de almendra tostada y chocolate con leche (pág. 279) o *buttercream* clásico de café (pág. 234)

.

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

Comprensión

Este bizcocho se basa en la misma fórmula que el bizcocho cremoso de chocolate totalmente americano, en la proporción de 1 1/2 veces. Las diferencias son la utilización de cacao sin alcalinizar y el bicarbonato sódico para compensar su acidez. La textura es muy semejante, debido a que se mantiene el equilibrio de acidez. Es quizás una pizca menos jugoso por la ligera disminución de la manteca del cacao sin alcalinizar. El sabor, sin embargo, esconde una intensa nota de chocolate.

Bizcocho casero de chocolate con mayonesa

Esta receta me la dio Pauline Howard, de Wardsboro, Vermont, cuando yo era una joven casadera que no tenía ni idea de cocina ni de repostería. Lo inventó la esposa de un representante de la mayonesa Hellmann's que quería ayudar a su marido. Es un bizcocho de aspecto casero con una costra oscura brillante que se abre en el centro. De miga tierna y jugosa en su totalidad, es el tipo de masa que su madre pudo cocer para usted si era un niño en la década de 1950. Probablemente su madre traspapeló la receta, como la mía, y, por raro que pueda parecer, añora desde entonces su sabor único y gratificante. Estoy segura de que pocas personas estarán tan encantadas como yo de haber recuperado la receta original, escrita unos veinticinco años después en una tarjeta postal de cuatro centavos. Este libro no podía estar completo sin ella: ¡Mi primera receta de bizcocho de chocolate!

INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Cacao puro sin azúcar (no alcalinizado, como Hershey's)	1/3 de taza (ligeramente espolvoreado en la taza)	1 oz	28 g
Agua hirviendo	1 taza líquida	8,25 oz	236 g
Vainillina	1 cda de té	---	4 g
Mayonesa	3/4 de taza	5,5 oz	160 g
Harina de repostería tamizada	2 tazas	7 oz	200 g
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g
Bicarbonato sódico	2 cdas de té	---	10 g
Sal	1/2 cda de té	---	---

* Precalentar el horno a 175° C.

* En un cuenco mediano batir juntos el cacao y el agua hirviendo hasta que la mezcla quede lisa. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Batir con la vainillina y la mayonesa.

* En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y batir a velocidad baja durante 30 seg. Añadir la mezcla de chocolate. Seguir batiendo despacio hasta que los sólidos estén empapados. Aumentar a velocidad media (máxima si se está usando una batidora manual) durante 1 min, para airear y desarrollar la estructura del bizcocho.

* Verter el contenido en los moldes preparados (será muy líquido), llenándolos hasta un tercio de su altura. Cocer durante 20-25 min o hasta que una aguja pinchada en el centro salga limpia y la masa recupere la forma cuando se la presiona ligeramente en el centro. *Los bizcochos deberán separarse de las paredes del molde cuando ya los hayamos sacado del horno.*

* Dejar enfriar los bizcochos en los moldes sobre unas rejillas durante 10 min. Separar los lados con una pequeña espátula de metal y dar la vuelta sobre rejillas ligeramente engrasadas. Dejar enfriar completamente antes de envolverlos herméticamente.

Dos moldes de 20 cm de diámetro y 3 de altura, engrasados, con el fondo forrado de papel vegetal y vueltos a engrasar y enharinar (si sólo se dispone de moldes de 5 cm, preparar 2/3 de la receta para una sola capa o 1 1/2 para 2 capas).

Altura final:

3 cm en los bordes y 4,5 cm en el centro.

Almacenaje:

Aislado del aire: 3 días a temperatura ambiente, 5 en el frigorífico, 2 meses congelado.

Decoración complementaria:

Espolvoreado con azúcar molida. Una *buttercream*, excepto de limón.

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

Comprensión

Nadie adivinaría nunca el misterioso ingrediente, pero la mayonesa es sencillamente una emulsión de yema de huevo y aceite con una pequeñísima parte de vinagre. La gran cantidad de aceite (de la mayonesa) y el bicarbonato sódico se unen para conferir ternura al bizcocho. La gran cantidad de bicarbonato sódico también provoca que el centro se agriete ligeramente y produce esa gruesa costra oscura, rojiza por debajo y con un delicioso sabor amargo.

BIZCOCHOS DE FRUTAS, DE VERDURAS Y DE PAN

Todos los bizcochos de este apartado son (con excepción del *brioche*) variaciones del bizcocho cremoso básico, con purés de frutas o vegetales en sustitución de la mayor parte del líquido. El bizcocho de plátano, uno de mis preferidos, es el que más se parece en textura al bizcocho cremoso. Los otros son más densos, jugosos y chiclosos y, en su mayor parte, rápidos de hacer. No necesitan glaseados precisamente por su complejidad de sabores y se mantienen bien más tiempo que otros tipos de masa. Estas cualidades los hacen apropiados para ofrecer como regalo. Para que resulte un obsequio más espléndido, envolverlo dentro del mismo molde en que se coció. No olvide rociar el molde con un *spray* antiadherente vegetal antes de volver a poner el bizcocho ya cocido en el mismo.

Bizcocho de fruta con poca fruta

La actitud frente a un bizcocho de fruta es una cuestión de gusto personal.

Uno los odia o los adora; puede preferir más fruta que masa de bizcocho; puede optar por un bizcocho saturado con licores o dejar los licores en un segundo plano.

Robert Farrar Capon describió su caso particular, elocuentemente y con humor surrealista, en un artículo navideño titulado «Bizcochos de fruta: La evidencia sólida de las Navidades», publicado hace unos años en *The New York Times*. Comienza preguntándose: «¿Dónde está el bizcocho en este mejunje?». Y continúa con la posible respuesta, así como la de su declive, tal como sigue:

«Como el público se niega a comprar bizcochos de fruta suficientemente grandes para contener todos estos ingredientes (el habitual surtido de frutas y frutos secos) —y como hacerlos menores puede acarrear la posibilidad de que cierta fruta o fruto seco no encuentre un hueco en el bizcocho—, los fabricantes se han visto forzados a elegir entre los dos componentes básicos de su producto. El bizcocho, extraviado, desde luego, deja paso al ahora omnipresente e inevitable regalo de las fiestas: el ladrillo de frutas. En estudios recientes de los departamentos de Física de las universidades más importantes, se ha calculado que el peso atómico de estos notables pasteles está justo por debajo del del uranio.

«Esta densidad extrema, se ha descubierto, se debe al método con el que se elaboran los modernos bizcochos de fruta. Cuando los fabricantes abandonaron la utilización de agentes aglutinantes, tales como la harina o los huevos, desarrollaron una técnica especial para amalgamar, en la que las frutas y los frutos secos se compactan en una prensa hidráulica. Esta maquinaria especial de “repostería”, setenta veces más potente que la prensa que reduce los coches viejos a bloques retorcidos, produce en el “bizcocho” una presión interna tan enorme que las frutas y los frutos secos se adhieren unos a otros por su propia atracción molecular.»

Mi regalo afrutado para la posteridad es una respuesta a la pregunta inicial de Capon: «¿Dónde está el bizcocho...?». Ha vuelto. De hecho, es la clase de bizcocho de fruta que tiene más masa que frutas y que es tan jugoso que casi se puede describir como un pudín. La melaza da el contraste ligeramente amargo que suaviza el dulzor de las frutas confitadas. El ron deja entrever sus aromas, tenues. Perfeccionar esta receta ha llevado meses. Cada versión ha de madurar tres meses antes de probarla y pasan muchos meses entre la prueba y el posterior horneado. Un bocado del pastel de frutas finalmente ganador trae imágenes de oscuras casas victorianas llenas de

rincones secretos e inolvidables y viejos recuerdos.

La textura y el sabor de este pastel llegan a su plenitud cuando se cuece en moldes pequeños, que también hace más fácil servir las densas porciones. Los moldes decorativos, como los de cabeza de turco,²² le proporcionan bonitas formas que lo convierten en un regalo ideal.

Como anécdota especial tengo que añadir que mi amigo Blair Brown dio a probar a su hija de seis meses, Julia, una pizca de este pastel y que ella pidió más (la llamábamos *niña Julia*). Era el primer bizcocho que había probado jamás y para ella fue, he de decir, ¡una iniciación por todo lo alto en el mundo de los dulces!

INGREDIENTES PARA 10-12 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Frutas confitadas en trocitos	1/2 taza	2,25 oz	64 g
Limón confitado	2 cdas	1,25 oz	35 g
Pasas	1/4 de taza	1,25 oz	35 g
Nueces pacanas en trozos	1/4 de taza	1 oz	28 g
Ron oscuro Myer's	1/2 taza líquida	3,75 oz	110 g
Harina de repostería sin tamizar	1/2 taza (medida por el método de llenar y rasar)	2,25 oz	65 g
Canela	1/4 de cda de té	---	---
Bicarbonato	1/8 de cdas de té	---	---
Sal	1/4 de cda de té	---	3,5 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	8 cdas	4 oz	113 g
Azúcar cruda	1/4 de taza (medida apretando)	2 oz	60 g
1 huevo grande	3 cdas	1,75 oz (sin cáscara)	50 g (sin cáscara)
Melaza sin sulfuros (mejor Grandma's)	1/4 de taza líquida	2,75 oz	80 g
Leche	2 cdas	1 oz	30 g

* Encender el horno a 160° C.

* Cortar las frutas confitadas y el limón confitado por lo menos con 24 horas de antelación (un robot de cocina rociado con *spray* antiadherente vegetal es una maravilla para esta tarea tan pegajosa) y remojar junto con las pasas y las nueces en la mitad del ron. Tapar sin ajustar y guardar a temperatura ambiente.

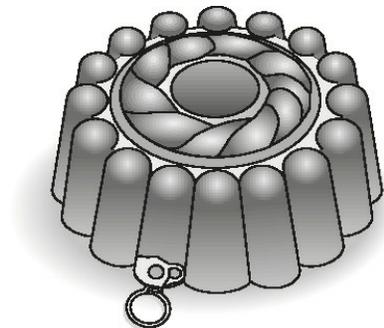
* En un cuenco pequeño revolver la harina, la canela, el bicarbonato y la sal. En un cuenco grande batir la mantequilla con el azúcar hasta que se blanquee y esponje. Mezclar con el huevo y luego con la harina, en tres veces, alternando con la melaza y la leche. Añadir la mezcla de frutas con el ron del

remojo y batir hasta incorporar. La masa debe estar ligeramente cortada por la pequeña cantidad de harina, pero esto no afectará a la textura del bizcocho.

* Verter la masa en el molde preparado y cocer durante 40-45 min o hasta que recupere la forma cuando se la aprieta suavemente y comienza a separarse de las paredes del molde y una aguja sale limpia.

* Dejar enfriar el bizcocho en el molde durante 10 min y luego rociar con 2 cucharadas de ron. Colocar sobre la mesa de trabajo una hoja de papel film de tamaño suficiente para envolver el bizcocho. Humedecer un paño de rejilla del tamaño adecuado para envolver el bizcocho con una cucharada de ron. Colocarlo sobre la hoja de papel film de envolver, volcar el bizcocho encima y rociar la parte superior con la última cucharada de ron. Cubrir la cara superior y los lados del bizcocho caliente con el paño y el papel film, ajustándolo bien al bizcocho.

* Dejar enfriar a temperatura ambiente antes de cubrirlo, sin apretar, con papel de aluminio muy resistente. Colocar el bizcocho en un contenedor cerrado herméticamente como una lata o un envase de plástico reforzado. Si se usa una lata, enrollar una cinta de embalaje alrededor de la junta de la tapa para conseguir un cierre más hermético.



Un molde redondo de 850 ml o un molde de bizcocho de 15 cm de diámetro y 5 de altura, engrasado y enharinado. Mi molde favorito es uno de cabeza de turco (pág. 464) de 730 ml de capacidad. Si se usa este, conviene llenarlo únicamente hasta los tres cuartos de su capacidad y cocer la masa restante en una flanera menos engrasada y enharinada.

Altura final:

Cocido en un molde de cabeza de turco de 730 ml: 6,35 cm.

Almacenamiento:

Guardar a temperatura ambiente durante 3 meses sin abrir el envase. Esto permite que el ron madure. Si se tiene pensado guardarlo durante más tiempo, desenvolverlo y regarlo con una cucharada de ron o se perderá el gusto aromático del licor y la masa se secará. Repetir esta operación cada 3 meses. Se sabe de bizcochos de frutas que se han conservado durante años. (Yo normalmente me como el pequeño

hecho en la flanera tan pronto como está cocido, ¡todavía caliente del horno!).

Decoración complementaria:

Si se hornea en un molde decorativo, el bizcocho queda precioso sin más ornamentos o con una simple corona de acebo natural o artificial. Cuando se ha cocido en un molde redondo de bizcocho, se puede cubrir con *fondant* estirado y decorar al gusto. El contraste entre el blanco prístino del *fondant* y el color casi negro del bizcocho de frutas es impresionante.

Servicio:

A temperatura ambiente, cortado en finísimas láminas con un cuchillo de sierra.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

Variaciones

Flaneras de bizcocho de frutas

Por alguna razón misteriosa, estas pequeñas joyas no requieren reposo. Están buenísimas calientes, recién salidas del horno y se conservan jugosas durante más de seis semanas. Llenar hasta 3/4 de su altura ocho flaneras de *muffin* engrasadas y enharinadas y cocer durante 20 min o hasta que una aguja pinchada en el centro salga limpia. Rociar cada uno con 1 cucharada de té de ron, desmoldar a los 5 min y guardarlos embalados herméticamente a temperatura ambiente. Para conseguir una forma más decorativa, utilizar moldes individuales estilo *bundt* (véase [pág. 463](#)). La masa sirve para 11 pequeños bizcochos. Cocer durante 20 min.

Para los que prefieran un bizcocho más dulce sin el regusto amargo, reemplazar 2 cucharadas de melaza por jarabe de la marca Lyle's Refiner's o jarabe ligero de maíz. El bizcocho no será tan oscuro.

Bizcocho de plátano *cordon rose*

Este bizcocho jugoso, ligero y delicadamente tierno con el denso dulzor del plátano tiene su punto fuerte en el sabor punzante de la nata agria y del limón. El bizcocho de 5 cm de grosor es perfecto como tarta al estilo europeo. Sin glasear es un pastel de *picnic* estupendo. Dado que el chocolate y el plátano son una combinación tan acertada, el glaseado *ganache* de nata agria ([pág. 278](#)) resulta una combinación inmejorable con este bizcocho. Para

conseguir una combinación más sutil, acentuar el toque de limón y glasear, en su lugar, con *buttercream* de limón (págs. 237 o 249).

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
2 plátanos grandes maduros	1 taza	8 oz	227 g
Nata agria ²³	2 cdas	1 oz	30 g
2 huevos grandes	3 oz fluidas	3,5 oz (sin cáscara)	100 g (sin cáscara)
Ralladura de limón	2 cdas de té	---	4 g
Vainillina	1 1/2 cdas de té	---	6 g
Harina de repostería refinada	2 tazas	7 oz	200 g
Azúcar	3/4 de taza + 2 cdas	6 oz	170 g
Bicarbonato	1 cda de té	---	5 g
Polvos de hornear	3/4 de cda de té	---	3,7 g
sal	1/2 cda de té	---	3,5 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	10 cdas	5 oz	142 g

* Precalentar el horno a 175° C.

* Meter los plátanos y la nata agria en la batidora hasta que la mezcla esté lisa. Añadir los huevos, la ralladura de limón, la vainilla y batir lo justo para incorporarlos.

* En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y mezclarlos a poca velocidad durante 30 seg. Añadir la mantequilla y la mitad de la mezcla de plátanos. Seguir batiendo despacio hasta que los ingredientes sólidos estén humedecidos. Aumentar la velocidad (máxima en una batidora manual) durante 1 1/2 min para airear y reforzar la estructura del bizcocho. Recoger la masa adherida a las paredes. Añadir poco a poco el resto de la mezcla de plátanos en dos veces, batiendo 20 seg después de cada una para mezclar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes.

* Verterla en el molde preparado y alisar la superficie con una espátula. Cocer durante 30-40 min o hasta que una aguja metálica clavada en el centro salga limpia y la masa recupere su forma cuando se la presiona suavemente en el centro. *El bizcocho apenas habrá empezado a separarse de las paredes del molde.*

* Dejar enfriar el bizcocho en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Separar las paredes con una pequeña espátula metálica y desmoldar o quitar el aro del molde desmontable. Dejar enfriar totalmente antes de envolverlo herméticamente en papel film.

Un molde circular de 23-24 cm de diámetro x 5 de altura, o un molde desmontable engrasado, con el fondo forrado de papel vegetal vuelto a engrasar y enharinar.

Altura final:

5 cm.

Almacenaje:

Aislado del aire: 2 días a temperatura ambiente, 5 días en el frigorífico, 2 meses congelado.

Decoración complementaria:

Espolvoreado con un poco de azúcar molida. *Ganache* de nata agria ([pág. 278](#)). Media receta de *buttercream* de limón ([págs. 237 y 249](#)) o *buttercream* pasión ([pág. 238](#)) y nueces de Macadamia molidas.

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

Comprensión

Este bizcocho de plátano se basa en un bizcocho cremoso básico ([pág. 479](#)). El plátano, que es agua en cerca de un 75%, sustituye al líquido. Como también aporta dulzor, el azúcar se ha disminuido en un 15%. La reducción de azúcar y la suma de la fibra del plátano lo endurecen, por lo que se han añadido 30 g más de mantequilla para compensar. El bicarbonato sirve para suavizar la acidez del plátano y de la nata agria. La fibra permite aumentar la cantidad de nata agria sin debilitar la estructura (con 120 g de nata agria el bizcocho se mantiene durante cinco días a temperatura ambiente).

Rosco de calabaza y nueces

Este bizcocho recio, jugoso y fragante gracias a las especias, es perfecto para fiestas informales. Se prepara en un momento, se congela inmejorablemente y su sabor y textura mejoran realmente si se prepara uno o dos días antes. La finura del aceite de nuez resalta y completa en el bizcocho el sabor de las nueces, y la calabaza añade una sensación grasa ilusoria. En verdad cuesta creer que esta masa tan cremosa sea baja en colesterol (64,5 mg por ración). Para quitarle totalmente el colesterol, sustituir los 2 huevos enteros por 3 claras grandes (100 g).

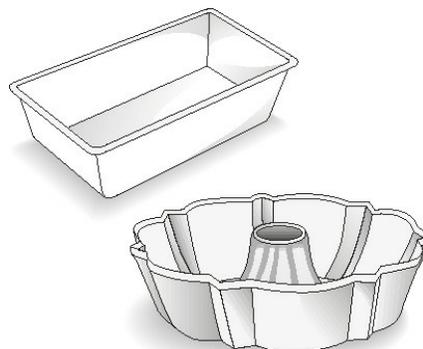
INGREDIENTES PARA 6-8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Harina de repostería refinada	1 1/4 tazas	4,5 oz	125 g
Bicarbonato	1 cda de té	---	5 g
Canela	1 cda de té	---	---
Nuez moscada	1/2 cda de té	---	---
Clavo molido	1/4 de cda de té	---	---
Sal	1/4 de cda de té	---	---
Nueces tostadas molidas gruesas	1/2 taza	2 oz	57 g
2 huevos grandes	3 oz fluidas	3,5 oz (sin cáscara)	100 g (sin cáscara)
Azúcar moreno ²⁴	3/4 de taza (medida apretando)	5,75 oz	163 g
Aceite de girasol	3 oz liquidas	2,75 oz	80 g
Aceite de nuez	2 cdas	1 oz	28 g
Puré de calabaza fresco o enlatado	1 taza	8,25 oz	238 g

* Precalentar el horno a 175° C.

* En un cuenco pequeño revolver la harina, el bicarbonato, las especias, las nueces y batir.

* En un cuenco grande batir los huevos, el azúcar y los aceites durante 2 o 3 min o hasta que la mezcla quede muy lisa. Añadir la calabaza y batir justo hasta que esté homogénea. Incorporar los ingredientes secos y batirlos hasta que estén completamente humedecidos.

* Verter la masa en el molde preparado y alisar la superficie con una espátula. Cocer durante 30-35 min o hasta que una aguja metálica clavada en el centro salga limpia. Dejar enfriar el bizcocho en el molde sobre una rejilla 10 min y, a continuación, desmoldar sobre la rejilla.



Una bandeja con 6 senos con dibujo *bundt* o un molde de *cake* engrasado y enharinado.

Altura final:

Cocido en una bandeja de 6 senos con dibujo *bundt*: 7,5 cm.

Almacenamiento:

Cuando se haya enfriado completamente, envolverlo bien en papel film y dejar a temperatura ambiente durante una noche. Guardar 5 días refrigerado o 3 meses congelado. Los sabores se entremezclan mejor si se prepara con 1 día de antelación.

Adornos complementarios:

Una receta de glaseado de chocolate salpicado de nueces ([pág. 253](#)).

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#). No duplicar esta receta para cocer en un molde mayor, pues se tuesta demasiado por los lados.

Comprensión

Con respecto a un bizcocho cremoso, la presencia de las nueces y la fibra de la calabaza se compensan añadiendo menos harina. El aceite sustituye a la mantequilla (se utiliza un poco menos porque el aceite es 100% graso, mientras que la mantequilla es grasa en un 61%). El líquido es aportado por la calabaza, que es agua en un 90%. El bicarbonato se utiliza para amortiguar la acidez de la calabaza y de la melaza del azúcar moreno, y se añaden 55 g más de azúcar para equilibrar los sabores de la calabaza y de las especias.

Bizcochitos (*muffins*) de calabacín

Estos bizcochitos son versiones en miniatura del pan de calabacín que, a mi modo de ver, siempre ha parecido más un bizcocho que un pan. Quizás se le ha llamado «pan» porque tradicionalmente se cocía en un molde de pan inglés. Los bizcochitos son menos dulces que la mayor parte de los bizcochos de este libro y mucho menos azucarados que los *muffins* industriales. Estas saludables maravillas tan fáciles de hacer son riquísimas golosinas para meter en la bolsa del almuerzo o para servir en el desayuno. Las pasas, que son opcionales, vuelven los bizcochitos aún más jugosos y más nutritivos. Para que no contengan colesterol, sustituir los 2 huevos enteros por 3 claras grandes (100 g). Aunque los «panes» de calabacín se hacen habitualmente con azúcar blanquilla, yo prefiero el color y el sabor más densos del azúcar

moreno.

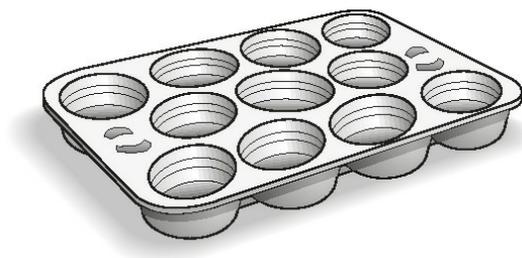
INGREDIENTES PARA 14-16 BIZCOCHITOS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Harina de repostería	1 1/2 tazas	6 oz	170 g
Bicarbonato	1 cda de té	---	5 g
Canela	1 cda de té	---	---
Jengibre en polvo	1/2 cda de té	---	---
Clavo molido	1/4 de cda de té	---	---
Sal	1/4 de cda de té	---	---
Nueces molidas gruesas tostadas (pág. 325)	2/3 de taza	2,5 oz	75 g
2 huevos grandes	3 oz fluidas	3,5 oz (sin cáscara)	100 g (sin cáscara)
Azúcar moreno	3/4 de taza (medida apretando)	5,75 oz	163 g
Aceite de girasol	1/2 taza	3,75 oz	107 g
Calabacín rallado	2 tazas (medidas apretado)	8 oz	227 g
Opcional: pasas	1/2 taza	2,5 oz	72 g

* Precalentar el horno a 175° C.

* En un cuenco pequeño mezclar la harina, el bicarbonato, las especias y las nueces.

* En un cuenco grande batir los huevos con el azúcar y el aceite durante 2 o 3 min o hasta que esté muy liso. Añadir los calabacines y batir justo hasta que la mezcla quede homogénea. Incorporar los ingredientes sólidos y batir hasta que estén completamente humedecidos.

* Verter la masa en los moldes de *muffin* preparados, llenándolos hasta tres cuartos de su altura. Cocer durante 20-25 min o hasta que una aguja metálica clavada en el centro salga limpia. Dejar enfriar la masa en el molde sobre una rejilla 5 min. Desmoldar sobre la rejilla. Dejar enfriar y envolverlos herméticamente.



Bandejas de *muffin* engrasadas y enharinadas.

Almacenamiento:

Envueltos herméticamente: 3 días a temperatura ambiente, 5 días en frigorífico o 3 meses congelados. Los sabores se integran mejor si se prepara con 1 día de antelación.

Adornos complementarios:

Glaseado de chocolate salpicado de nueces ([pág. 253](#)).

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#). Utilizar un robot de cocina con un disco triturador o el rallador manual de paso más grande para rallar el calabacín. Para mejorar la cocción, añadir algunas cucharadas de agua a los senos de *muffin* que hayan quedado vacíos de masa.

Comprensión

Esta fórmula es casi idéntica a la del bizcocho de calabaza y nueces. Como la calabaza aporta un poco más de estructura que el calabacín, se ha aumentado la cantidad de harina para compensar. Si se utilizan claras en lugar de huevos enteros, los bizcochos serán un poco más gomosos.

NOTA: si se prefiere una versión más pálida y con sabor más refinado, sustituir el azúcar moreno por 150 g de azúcar blanquilla, reducir el bicarbonato a media cucharada de té y añadir media cucharada de té de polvos de hornear.

Rosca dorada de trigo integral y zanahorias

Este bizcocho, inspirado en el bizcocho de zanahoria de Jean Hewitt,²⁵ es jugoso sin resultar pesado. Es del color del trigo con hebras doradas de zanahoria y tiene un delicioso sabor a trigo, fresco, con el perfume dulce de la miel que permanece como un maravilloso y persistente regusto. Está, sin duda, riquísimo con el glaseado de queso cremoso y chocolate blanco, pero yo lo encuentro igual de bueno *au nature*.²⁶ ¡Estoy segura de que es pura fantasía, pero comer este bizcocho me hace sentir sana y pura!

INGREDIENTES PARA 10-12 SERVICIOS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Zanahorias finamente ralladas	2 tazas	7 oz	200 g
Zumo de limón recién exprimido	1/4 de taza líquida	2 oz	62 g
Harina integral de trigo tamizada	1 taza	4,5 oz	125 g
Harina de repostería refinada	1 taza	3,5 oz	100 g
Sal	1/2 cda de té	---	3,5 g
Bicarbonato	1 cda de té	---	5 g
Polvos de hornear	1/2 cda de té	---	2,5 g
Canela	1 cda de té	---	---
2 huevos grandes	3 oz fluidas	3,5 oz (sin cáscara)	100 g (sin cáscara)
Mantequilla sin sal fundida	10 cdas	5 oz	142 g
Miel	3/4 de taza líquida	8,75 oz	250 g

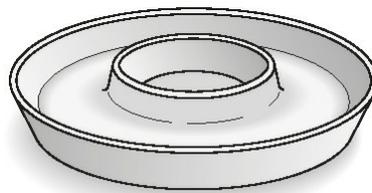
* Precalentar el horno a 175° C.

* En un cuenco pequeño revolver la zanahoria con el zumo de limón.

* En un cuenco grande mezclar los ingredientes sólidos durante 30 segundos. Añadir los huevos, la mantequilla, la miel y la mezcla de zanahorias. Batir despacio hasta que los ingredientes sólidos se hayan humedecido. Aumentar a velocidad media (alta si se trabaja con una batidora manual) durante 30 seg o hasta que esté bien mezclado.

* Verter la masa en el molde preparado y cocer 30 min o hasta que recupere la forma cuando se la presiona suavemente y una aguja clavada en el centro salga limpia.

* Dejar enfriar el bizcocho en el molde sobre una rejilla 10 min. Desmoldar sobre una rejilla ligeramente engrasada y dejar enfriar completamente.



Un molde de *savarin* de 1,5 l de capacidad, bien engrasado con mantequilla (no es necesaria la harina; la mantequilla da un sabor delicioso al exterior del bizcocho).

Altura final:

6,5 cm.

Almacenamiento:

Cuando se haya enfriado completamente, envolverlo bien en papel film y dejar a temperatura ambiente una noche. Guardar 5 días en frigorífico o 3 meses congelado.

Adornos complementarios:

Un ligero espolvoreado de azúcar molida. *Buttercream* de chocolate blanco y queso cremoso ([pág. 240](#)).

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

Comprensión

Con respecto a un bizcocho cremoso ([pág. 479](#)), los 250 g de miel sustituyen al dulzor de los 250 g de azúcar, y las zanahorias, que son agua en un 88%, suministran el líquido. Se han añadido 25 g de harina para compensar el exceso de agua suministrado por la miel y las zanahorias. Como una mayor cantidad de agua y harina tienden a endurecer y reforzar la estructura del bizcocho, se han agregado unos 28 g de mantequilla y un poco más de levadura para aligerar. Para suavizar la acidez de la miel y del limón, parte de esta levadura es bicarbonato. Finalmente, la mantequilla se ha fundido para aumentar su capacidad suavizante.

Pastel de *brioche*²⁷

Un pan delicado como el *brioche* es una base magnífica para una tarta. Proporciona una textura ligeramente satinada, elástica, un sutil sabor a levadura y la ventaja de contener muy poca azúcar (sólo la suficiente para alimentar la levadura). Esto significa que el pastel puede empaparse y refrescarse con almíbar sin que quede dulce hasta el empalago.

Mi *buttercream* favorito para este pastel es el *buttercream* sedoso de merengue con garrapiñado ([pág. 244](#)) o la *crème ivoire* praliné ([pág. 252](#)). Ambos casan maravillosamente con la ligera aspereza de la melaza y del caramelo del almíbar oscuro de ron.

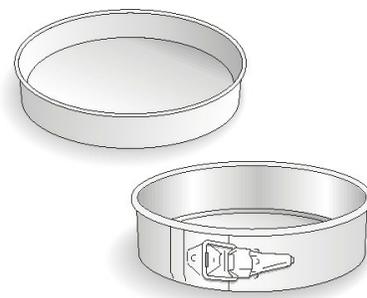
Pese a que este *brioche* tarda en hacerse dos días, el trabajo que comporta su preparación no llega a más de ¡unos 15 minutos!

INGREDIENTES PARA 14-16 SERVICIOS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Agua	2 1/2 cdas	1,25 oz	37 g
Azúcar	2 cdas	1 oz	25 g
Levadura fresca	2 cdas llenas	0,5 oz	14 g
o levadura activa seca ²⁸	1 1/2 cdas de té	---	4,5 g
Harina de pan sin tamizar	como 1 1/2 tazas (por el método de llenar y rasar)	8 oz	227 g
Sal	1/2 cda de té	---	3,5 g
1 huevo grande	---	6 oz (con cáscara)	170 g (con cáscara)
2 huevos grandes fríos			
Mantequilla sin sal	10 cdas	5 oz	142 g
1 3/4 TAZAS DE ALMÍBAR 18 oz / 510 g			
Azúcar	3/4 de taza	5,25 oz	150 g
Agua	1 1/4 tazas líquidas	10,5 oz	295 g
Ron añejo	6 cdas	3 oz	82 g

La vispera

Hacer la esponja

* Cuando se trabaja con levadura, conviene empezar probándola para asegurarse de que está viva. Si se utiliza levadura fresca, olerla para estar seguro de que no tiene tufillo ácido. Para probarla, utilizar agua templada (el agua caliente la mataría). En un cuenco pequeño mezclar el agua (sería perfecta a 37,7° C si se utiliza levadura fresca; un poco más caliente, a 43,3° C, si se utiliza seca), media cucharada de té de azúcar y la levadura. Si se utiliza levadura fresca, desmigarla ligeramente cuando se añade. Dejar reposar en un lugar libre de corrientes durante 10-20 min. A estas alturas, la mezcla estará llena de burbujas. Si no es así, significa que la levadura es demasiado añeja para ser utilizable. * Colocar cerca de 1/5 parte de la harina y 1 huevo en un robot de cocina (mejor con las palas) y amasar unos segundos hasta que se incorporen. Añadir la mezcla de levadura y remover con una espátula de goma hasta que esté liso. Rociar el resto de la harina sobre la mezcla pero no revolverla. Cubrir y dejar reposar durante 1 1/2 hora o 2 horas.



Un molde de bizcocho de 20 cm de diámetro x 5 cm de altura o un molde desmontable de 20 cm de diámetro, engrasado con mantequilla.

Altura final:

4 cm.

Almacenamiento:

Almíbar: 1 mes refrigerado en un envase herméticamente cerrado.

Brioche: envasado herméticamente, 2 días a temperatura ambiente y 3 meses congelado. Es mejor no congelarlo porque se endurece.

Adornos complementarios:

Media receta del *buttercream* sedoso de merengue con garrapiñado (pág. 244) o una receta de la *crème ivoire praliné* (pág. 252) y avellanas tostadas y molidas (pág. 325).

Servicio:

A temperatura ambiente o ligeramente frío.

Trabajar la masa

Añadir el azúcar restante, la sal y los 2 huevos fríos restantes y amasar 1 1/2 min o hasta que la masa esté lisa, brillante y se separe de la cubeta. Dejar reposar durante 5 minutos con la tolva u orificio de alimentación abiertos. Añadir la mantequilla en dos veces y amasar durante 20 seg después de cada adición o hasta que se haya integrado (la mantequilla deberá estar suficientemente blanda para no atascar el motor del robot de cocina. Si el robot se para, dejarlo reposar durante 5 min).²⁹

Primer levado

* Pasar la masa a un cuenco ligeramente engrasado con mantequilla. Debe estar muy suave y elástica. Espolvorearla ligeramente con harina para evitar que se forme una costra. Cubrir sin ahogar el cuenco con papel film y dejar en un lugar cálido (26° C pero no superior o la levadura adquirirá un sabor ácido) hasta que doble su volumen, durante unas 2 horas. Refrigerar por lo

menos 1/2 hora y hasta 1 hora. Romper la masa removiéndola suavemente y refrigerar durante otra hora más.

Redistribuir la levadura

* Volcar la masa en una superficie ligeramente enharinada y presionarla suavemente para formar un rectángulo. Doblar la masa en tres (como se dobla una carta comercial) y volver a presionar para formar un rectángulo, enharinando la superficie cuando haga falta para que no se pegue. Doblarla de nuevo en tres partes y enharinarla ligeramente por todas sus caras. Envolver con amplitud pero bien encerrada en papel film y, luego, en papel de aluminio, y refrigerar durante 6 horas o hasta 2 días para que la masa madure y endurezca.

* Romper suavemente la masa, trabajándola ligeramente con las manos enharinadas, y meterla apretando en el molde preparado.

* Cubrir la masa sin ahogarla con un papel film engrasado con mantequilla y dejarla levar en una zona templada, preferentemente húmeda, lejos de corrientes desde 1 1/2 hora y hasta 3 horas o hasta que haya triplicado su volumen. Deberá alcanzar el borde de un molde de bizcocho de 5 cm de altura.

* Colocar una lámina de asar en el horno y calentarlo a 220° C. La lámina caliente ayudará a la «eclosión del horno» (la expansión repentina de la masa durante los primeros minutos de la cocción).

* Colocar el molde sobre la lámina caliente y cocer durante 5 min. Bajar la temperatura a 176° C y cocer durante 20 min o hasta que una brocheta salga limpia. Desmoldar el *brioche* y dejarlo enfriar sobre una rejilla. Cuando se esté dispuesto para terminar el pastel, recortar la parte superior, el fondo y los lados con un cuchillo de sierra, de modo que el *brioche* mida 18 x 4 o 4,5 cm (como 1/2 kg de peso).

* Colocar en un molde de 23 cm de diámetro y verter por encima el almíbar. Dejar reposar durante 10 min o hasta que haya absorbido el almíbar, dando la vuelta al pastel para facilitar que se impregne.

Para hacer el almíbar

* En un cazo pequeño que tenga una tapadera que ajuste bien, mezclar el azúcar y el agua y acercar a fuego vivo, moviendo continuamente, hasta que rompa el hervor más fuerte. Cubrir inmediatamente, retirar del calor y dejar

enfriar del todo. Pasar a una jarra medidora y añadir el ron. Si el almíbar se ha evaporado un poco, añadir suficiente agua para alcanzar los 425 ml de almíbar.

Consejos para triunfar: Utilizar harina de pan. No utilizar levadura de fermentación rápida.

Asegurarse de que la levadura está activa. No dejar que la masa levada esté en una zona con una temperatura superior a 27-30° C. No permitir que la masa suba más del volumen indicado o la estructura se resentirá. No romper la masa antes de enfriarla o la mantequilla se separará. Si esto llegara a pasar, enfriar la masa durante 1 hora y amasar para integrar la mantequilla de nuevo en la mezcla.

Comprensión

Al contrario que el bizcocho, que es ante todo una estructura de almidón, el pan depende de la proteína en forma de gluten para crear su armazón. Cuanto mayor sea el contenido en gluten de la harina, más fuerte será la estructura y más fina la miga del pan (lo opuesto precisamente al bizcocho). Esta masa es extraordinariamente jugosa. Sólo se añade la harina suficiente al manipularla para darle forma, originando un *brioche* muy ligero y suave.

Yo no utilizo levaduras de levado rápido porque el sabor y la textura son mejores con un levado lento. Durante los periodos prolongados de levado, la levadura produce un agradable tono ácido y esta es la razón de que la masa deba refrigerarse durante la noche antes de cocerla. Existe una técnica fenomenal, descubierta por Shirley Corriher, para estimular la aparición de esta acidez cuando el tiempo no permite dejar reposar la masa durante la noche, que consiste en añadir media cucharada de té de vinagre de sidra o de vinagre suave perfumado con frutas por cada 350 ml de masa. Añadirlo a la harina y la sal antes de mezclarlas. No agregar más vinagre del indicado o el gluten se debilitará.

Paula Wolfert, en sus magníficos artículos sobre *brioche* aparecidos en *The Pleasures of Cooking (Los placeres de cocinar)* —que, en gran medida, han influido en la consecución de esta receta—, recomienda fundir y dorar la quinta parte de la mantequilla (25-30 g) para enriquecer el sabor. Asegurarse de que se enfría antes de añadirla junto al resto de mantequilla. Yo también añado las partículas doradas.

El método de Paula para hacer la esponja y la técnica para redistribuir la levadura da lugar al más ligero y delicado *brioche* imaginable. ¡La masa auténticamente brota hacia arriba, saliéndose prácticamente del molde cuando ya se ha cocido! La preparación del *brioche* en un robot de cocina es una tarea rápida y sencilla. Si desea duplicar esta receta, entonces es mejor

utilizar una amasadora potente porque una mayor cantidad de masa puede acabar recalentando algunos robots de cocina, gripándolos (yo he hecho con éxito una cantidad doble en el Cuisinart DLC-7 fundiendo la mantequilla y dejándola enfriarse para templarla un poco antes de añadirla con el motor en marcha).

Este pastel se utiliza para hacer la tarta brioche praliné (pág. 171).

Variación

Savarin de fresa:

Un *savarin* no es más que una masa de *brioche* cocida en un molde de rosca. Utilizar un molde de rosca bien engrasado con mantequilla de 1,5 l de capacidad. El tiempo de cocción es el mismo que para el *brioche* cocido en un molde de bizcocho. Para el almíbar, sustituir el ron añejo por 2 cucharadas de zumo de limón recién exprimido, 75 ml de *kirsch* y 1 cucharada de té de cáscara de limón finamente rallada.

Para conseguir una guarnición preciosa y muy rica, llenar el centro del aro con 3/4 kg de fresas lavadas y sin hojas, y pintar la rosca con 65 ml de gelatina templada y filtrada. Adornar con rosetones de nata montada perfecta ligeramente azucarada (pág. 257) y violetas confitadas (pág. 327).

PASTELES DE NATILLAS O CREMA INGLESA

Los dos pasteles básicos de este apartado, *cheesecake*³⁰ y la tarta de mousse de chocolate o tarta de trufa, no tienen harina, suben poco y se cuecen al baño María para conservar su untuosidad. Se pueden considerar una mezcla entre tarta y flan. Se rellenan de natillas en forma de pasteles o tartas, son densos, riquísimos y de textura exuberante.

Estas tartas son probablemente las más apetecibles e intemporales de todas las tartas americanas, por lo que he incluido todas las variaciones que he hecho de las mismas y que son mis favoritas. Algo más que conviene tener en cuenta: estas tartas son rápidas y fáciles de hacer.

NOTA: se pueden duplicar las cantidades si se tienen más moldes. El hilo dental, bien tensado, funciona de maravilla para cortar estas tartas tipo flan.

Sacarlo por un lado después de cada corte.

CHEESECAKES

Siento pasión con respecto a los *cheesecakes*. Mientras otros grupos étnicos tienen sus versiones del *cheesecake*, apporto mi favorito para hacer famosa la versión de mi propia cultura: la judía neoyorquina. Es una de las cosas que los neoyorquinos que residen fuera olvidan con más frecuencia. (¿Por qué cualquier carta de platos de lugares tan lejanos como California presume de un «New York *cheesecake*»?). Este es un pastel absolutamente graso, liso y denso que es posible comer con gusto por la acidez refrescante del limón y de la nata agria.

El *cheesecake* se puede considerar más un flan que un bizcocho. Cuando me puse por primera vez a estudiar esta receta, decidí tratar el *cheesecake* como un flan y cocerlo al baño María. Para mi satisfacción, el resultado fue untuoso en su totalidad, de principio a fin (sin las habituales zonas secas de los bordes).

Me han contado que este *cheesecake* convierte en devotos a aquellos que pensaban que no les gustaba este tipo de pastel y que hace perder la cabeza a los que ya eran amantes del mismo. Una amiga me ha dicho que después de preparar, desde hace 3 años, esta propuesta para todas las grandes fiestas de su familia, uno de sus yernos devolvió un *cheesecake* en un renombrado restaurante diciendo: «¡No como *cheesecake* fuera de casa!». Esta misma amiga, Shirley Corriher, alabó este pastel en su programa de la radio local. La emisora le informó unas semanas después de que el programa había recibido más cartas pidiendo la receta que cualquier otro en toda la historia de la emisora. La joya de esta colección (de cartas) vino de la Penitenciaría Federal de Atlanta y decía (hay que añadir el acento sureño): «¡Sencillamente, necesitamos la receta de ese *cheesecake cordon rose!*».

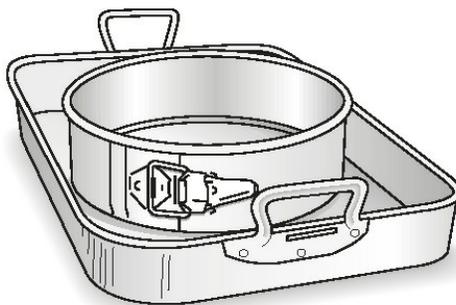
Cheesecake de queso cremoso *cordón rose*

INGREDIENTES PARA 8-12 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Queso de untar*	2 barquitas (8 oz)	1 libra	454 g
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g
Opcional: almidón de maíz**	1 cda	---	8 g
3 huevos grandes	5 oz fluidas casi	5,25 oz (sin cáscara)	150 g (sin cáscara)
Zumo de limón recién exprimido	3 cdas	1,5 oz	47 g
Vainillina	1 1/2 cda de té	---	6 g
Sal	1/4 de cda de té	---	---
Nata agria	3 tazas	1 libra, 9,5 oz	726 g

* Precalentar el horno a 175° C.

* En un gran cuenco batir el queso cremoso con el azúcar hasta que esté suave y liso (unos 3 min), mejor con las varillas. Batir junto con el almidón de maíz, si se desea. Añadir los huevos, uno tras otro, batiendo después de cada uno hasta que la mezcla quede suave. Recoger lo que se haya pegado a las paredes del cuenco. Añadir el zumo de limón, la vainillina y la sal y batir para incorporarlos. Mezclar con la nata agria justo lo necesario para incorporarla.

* Verter la masa en el molde preparado. Colocar el molde en otro más grande y rodearlo con 2 1/2 cm de agua muy caliente. Cocer durante 45 min. Apagar el horno sin abrir la puerta y dejar enfriar el pastel durante 1 hora. Sacarlo y ponerlo sobre una rejilla y dejarlo enfriar a temperatura ambiente (cerca de otra hora más). Cubrir con papel film y dejar en el frigorífico durante la noche.



Un molde de bizcocho de 20 cm de diámetro por 6 cm de altura o un molde desmontable más alto, engrasados y con el fondo guarnecido de papel vegetal. Envolver el molde por fuera con una hoja doble de papel de aluminio muy grueso para evitar escapes y filtraciones.

Un molde de bizcocho de 25 cm de diámetro o una asadera para utilizar en el baño de agua.

Altura final:

6 cm.

Almacenamiento:

Una semana en frigorífico. No congelar porque la textura quedará desigual.

Decoración complementaria:

3/4 de *curd*³¹ de limón (pág. 341). *Buttercream* de chocolate blanco y queso cremoso (pág. 240). Cobertura de guindas frescas (págs. 345-346). Cobertura de arándanos (págs. 350 o 351). Glaseado de arándanos y frambuesas (pág. 331).

Consejos para triunfar:

Al envolver el molde con papel de aluminio lo mantiene totalmente aislado. Engrasar las paredes del molde para que la superficie no se rompa cuando el pastel empiece a encogerse al enfriarse. Enfriar en frigorífico muy bien antes de desmoldar. El baño de agua no debe llegar más arriba de la altura del molde desmontable o el pastel perderá altura.

Para desmoldar: preparar un plato de servicio y un plato plano de por lo menos 20 cm de diámetro cubierto con papel film. Colocar el molde sobre uno de los quemadores de la cocina, caliente, haciéndolo girar durante 15 seg. Envolver las paredes del molde con un paño húmedo y caliente.

Pasar una espátula muy fina por los lados del pastel y quitar las paredes del molde desmontable. Colocar el plato cubierto con un papel film encima y dar la vuelta al pastel. Retirar el fondo del molde y el papel vegetal. Volver a voltear sobre el plato de servicio y con ayuda de una pequeña espátula metálica alisar los lados. Dejar en el frigorífico un poco antes de servir.

NOTA: se puede utilizar un molde de bizcocho de una pieza, de 20 x 5 cm en lugar de uno desmontable. Para desmoldar este pastel, pasar una espátula fina por los lados, colocar el molde en el quemador caliente durante 10-20 seg moviendo el molde hacia adelante y hacia atrás y darle la vuelta. Si el pastel no cae, volver a ponerlo sobre el quemador unos segundos más.

Para un *cheesecake* más graso, más denso, y que conserve totalmente su jugosidad sin almidón de maíz, sustituir los 3 huevos enteros por 6 yemas.

Elaboración en el robot de cocina:

El robot también sirve estupendamente para batir esta masa. Batir el queso cremoso con el azúcar durante 30 seg o hasta que esté liso. Añadir el almidón de maíz si se desea y mezclar. Añadir los huevos, uno tras otro, con el motor en marcha. Incorporar el zumo de limón, la vainillina, la sal y la nata agria y poner en marcha para mezclar.

Bases para *cheesecakes*

AL NATURAL: este *cheesecake* tiene suficiente consistencia para desmoldarlo y servirlo sin base alguna si se quiere.

BIZCOCHO ENROLLADO: una presentación muy elegante es hacer este *cheesecake* como un bocadillo entre capas de un bizcocho tipo esponja. El bizcocho de almendra combina particularmente bien con los sabores del queso y del limón. Hacer el bizcocho de almendra (pág. 141) y cortarlo en dos círculos de 20 cm de diámetro. Colocar uno de los círculos de bizcocho sobre el fondo del molde guarnecido con el papel vegetal antes de verter el batido. Después de haber cocido el *cheesecake*, cubrirlo con el segundo círculo. Dejar enfriar y desmoldar como queda dicho. Espolvorear con azúcar molida si se desea. Los restos del bizcocho se pueden recortar con formas para decorar los lados del pastel.

BIZCOCHOS DE SOLETILLA: se pueden utilizar bizcochos de soletilla caseros (pág. 145) o estos mismos industriales, e incluso bizcochos *champagne* para forrar el fondo y las paredes de este *cheesecake*. Utilizar un molde de 23 cm de diámetro por 5 cm de altura y embadurnarlo con mucha mantequilla por las paredes, lo que mantiene a los bizcochos en la posición adecuada. Después de cocerlo durante 25 min, cubrir la superficie superior del *cheesecake* sin apretar con un papel de aluminio para evitar que se queme. Antes de desmoldar, pasar por el exterior del molde un trapo mojado y caliente.

CRUMBLE DE GALLETAS: las galletas con chocolate combinan muy bien con la cobertura de cerezas. Las galletas de jengibre, integrales o de frutos secos y limón son perfectas con estos rellenos o coberturas afrutados. Como las costras crujientes se ponen blandas si se sitúan en el fondo del molde antes de hornear, yo prefiero pegar las migas en el pastel después de cocerlo y desmoldarlo. Harán falta tres cuartos de taza si se quieren forrar tanto el fondo como los lados. Utilizar la misma técnica que se aplica con los frutos secos (pág. 325).

Rellenos y recetas de variaciones de *cheesecake*

Hay tantísimas formas de terminar un *cheesecake* que se han escrito libros enteros sobre este particular. He aquí algunas de mis preferidas.

***Cheesecake* de chocolate blanco**

El chocolate blanco refinado, que contiene manteca de cacao, proporciona un sabor riquísimo a la masa base del *cheesecake*. El pastel recuerda lejanamente al chocolate blanco y es ligeramente ácido. No es agobiante en cuanto a dulzor porque la cantidad exacta de azúcar contenida en el chocolate blanco se retira de la masa. La textura de este pastel es un poco más consistente por la manteca de cacao, pero es también cremoso y con esa tendencia especialísima a fundirse en la boca.

Para hacer el cheesecake de chocolate blanco: reducir el azúcar a 50 g y el zumo de limón a 2 cucharadas. Fundir 255 g de chocolate blanco y dejar enfriar. Mezclar con el batido una vez que se ha incorporado la nata agria.

Cheesecake de plátano

Cualquiera que haya comido juntos alguna vez plátano y nata agria y que le haya gustado sabrá lo cremoso y delicioso que será este pastel ya antes de probarlo. Parece, asimismo, como si los plátanos tuvieran una propiedad conservante, porque este pastel mantiene su fresco sabor durante por lo menos ¡12 días! Los plátanos y la nata agria tienen más o menos la misma cantidad de agua, de modo que todo lo que hay que hacer es reemplazar 240 g de nata agria por un poco menos de este peso de puré de plátano. La cobertura de arándanos ([pág. 350](#) o [351](#)) es el complemento perfecto.

Para hacer el cheesecake de plátano: sustituir 240 g de nata agria por 225 g de puré de plátano (harán falta un par de plátanos bien maduros). Para evitar que la fruta se oscurezca, echar las 3 cucharadas de zumo de limón en el puré de plátano. Añadir a la masa una vez que se haya incorporado la nata agria.

Cheesecakes de espiral de frutas

Los purés de frutas de fuerte y ácido sabor, como los de albaricoques, frambuesas o fresas son estupendos para añadir a una masa base de *cheesecake*.

Para hacer el cheesecake de espiral de frutas: añadir unos 200 g de puré de frutas ligeramente azucarado ([págs. 329, 336](#) o [338](#)) de la siguiente forma: echar un tercio de la masa de pastel en el molde preparado; dejar caer en lluvia la mitad del puré de frutas; verter encima otro tercio de la masa de pastel y volver a echar el resto del puré; cubrir con lo que queda de masa de pastel; hundir una pequeña espátula o cuchillo y dibujar una espiral para mezclar el puré con la masa (incluida la cara superior).

CONSEJO: no utilizar puré de melocotón porque corta la masa.

NOTA: si le gustan los albaricoques, por favor, no deje de probar esta versión. A mi colaborador y ayudante, David Shamah, no le gustaba el *cheesecake* antes de probar esta tarta. Ahora es una de sus favoritas de este libro e insistió en que hiciese públicas sus alabanzas (¡y yo, desde luego, no estoy en desacuerdo!).

Tarta de trufa de chocolate para perder el sentido

Esta tarta es, para mí, la mejor forma de comer chocolate. Es muy fácil de hacer y tiene sólo tres ingredientes fundamentales: el mejor chocolate³² para conseguir un sabor intenso, pleno y una textura lisa y cremosa; mantequilla sin sal para suavizar el chocolate y resaltar su sabor; y huevos para aligerarlo. El resultado es similar a una combinación de la más cremosa trufa unida a la más pura *mousse* de chocolate. Es sencillamente chocolate con su más intenso sabor y la consistencia más perfecta. Me parece mejor servir esta tarta a temperatura ambiente porque, cuando se sirve directamente del frigorífico, la textura deriva hacia un denso *fudge*.³³ De todas formas, como dice mi amiga Susan Wyler: «¿A quién en este mundo se le va a ocurrir quejarse de semejante cosa?».

INGREDIENTES PARA 16 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Chocolate amargo	5 1/3 (3 oz) barras	1 libra	454 g
Mantequilla sin sal	1 taza	1/2 libra	227 g
6 huevos grandes	1 1/4 tazas líquidas	10,5 oz (sin cáscara)	300 g (sin cáscara)

* Precalentar el horno a 220° C.

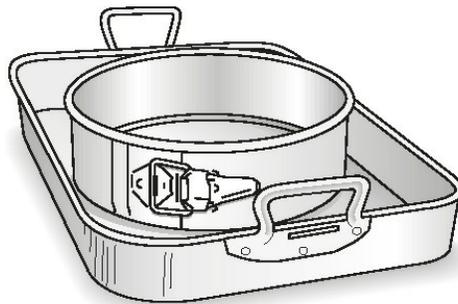
* En un gran cuenco metálico puesto sobre una cazuela de agua caliente, no hirviendo (el fondo del cuenco no debe tocar el agua) echar el chocolate con la mantequilla y dejar hasta que esté liso y fundido, moviendo de vez en cuando. La mezcla puede fundirse en el microondas a alta potencia, revolviendo cada 15 seg. Retirar cuando aún queden algunos grumos de

chocolate y mover hasta que se funda totalmente.

* En un gran cuenco puesto sobre una cazuela de agua casi hirviendo calentar los huevos, batiendo continuamente para evitar que se corten, hasta que esté tan caliente que no se pueda tocar. Retirar del calor y batir, utilizando las varillas, hasta que tripliquen su volumen y queden picos en el batido cuando se sacan los batidores, unos 5 min. (Para estar seguro de alcanzar el máximo volumen cuando se utilizan batidores manuales, trabajar sobre el agua caliente hasta que esté tan caliente que no se pueda tocar. Retirar del calor y seguir batiendo hasta que se enfríe.)

* Con unas varillas o una espátula de goma, unir la mitad de los huevos a la mezcla de chocolate hasta que estén casi incorporados. Echar el batido de huevo restante hasta que quede bien integrado. Terminar con una espátula de goma para confirmar que la mezcla más densa del fondo se haya integrado bien. Verter en el molde preparado y alisar con una espátula. Colocar el molde en el otro mayor y rodearlo con 2,5 cm de agua muy caliente. Cocer 5 min. Cubrir sin encerrarlo con un trozo de papel de aluminio engrasado y cocer durante 10 min. El pastel estará muy blando, pero así ha de ser.

* Dejar el pastel sobre una rejilla durante 45 min. Cubrir con papel film y enfriar en el frigorífico hasta que su consistencia sea muy firme, después de unas tres horas.



Un molde desmontable de 20 cm de diámetro por 6 cm de altura mínima, engrasado y con el fondo guarnecido de papel vegetal. Envolver el molde por fuera con una hoja doble de papel de aluminio muy grueso para evitar escapes y filtraciones. Un molde de bizcocho de 25 cm de diámetro o una asadera para utilizar en el baño de agua.

Altura final:

4 cm.

Almacenamiento:

2 semanas en frigorífico. No congelar porque la textura se transformará.

Decoración complementaria:

Una banda de chocolate o una envoltura de hojas de rosa (págs. 393 o 395) relleno de guindas en *brandy* de Borgoña (pág. 348) o adornos de nata recién batida o estabilizada (págs. 259-260), servido con salsa de frambuesas (pág. 338). Cubierto con *buttercream* de chocolate blanco (pág. 240), *ganache* blanca (pág. 280) o glaseado de chocolate y nata (pág. 274), o adornado con glaseado piedra preciosa (pág. 330). Servir con nata batida y salsa de frambuesa (pág. 338) o *crème anglaise* aromatizada con algún licor de su elección (págs. 283-286).

Servicio:

A temperatura ambiente. Cortarlo en cuñas finas con un cuchillo afilado que se haya introducido antes en agua caliente.

Consejos para triunfar:

Para conseguir una textura más esponjosa no olvide añadir los huevos batidos al chocolate y no el chocolate a los huevos. Al envolver el molde con papel de aluminio se mantiene totalmente aislado del agua. Enfriar en frigorífico muy bien antes de desmoldar. Utilizar el plato cubierto de papel film para desmoldarlo y así proteger la superficie superior si no se piensa utilizar una cobertura.

Para desmoldar: Tener preparados una fuente de servicio y un plato plano de, al menos, 20 cm de diámetro cubierto con papel film. Pasar un trapo mojado con agua caliente por las paredes del molde.

Pasar una espátula de metal fino por las paredes del pastel y retirarlas del molde desmontable. Colocar el plato guarnecido con papel film sobre el pastel y darle la vuelta. Retirar el fondo del molde y el papel. Volver a dar la vuelta sobre la fuente de servicio.

CONSEJO: si se dispone de un horno con luz piloto, se puede ahorrar un montón de tiempo. La noche antes del día en que se hará el pastel, introducir en el horno el chocolate y la mantequilla en un cuenco junto con los huevos *aún con sus cáscaras* en otro cuenco (los huevos pesarán cerca de 340 g). A la mañana siguiente, el chocolate y la mantequilla estarán completamente fundidos y los huevos a la temperatura perfecta. Revolver el chocolate y la mantequilla hasta que estén lisos y ¡no olvidar sacar los huevos del horno antes de precalentarlo!

NOTA: se puede utilizar un molde de bizcocho de 20 cm de diámetro y 5 cm de altura en lugar del molde desmontable, o un molde de 20 x 7,5 cm si se van a añadir otros ingredientes del apartado de variaciones (págs. 84 y 85). Una vez, en San Francisco, hice este pastel para mi hermano recién casado y su esposa en un cazo salsero de Calphalon porque no tenían moldes de

bizcochos. ¡El mango me vino bien para desmoldar el pastel! Para este cometido, pasar una espátula fina por los bordes, colocar el molde sobre el quemador caliente de 10 a 20 seg y darle la vuelta inmediatamente. Si el pastel no se suelta, volver a colocarlo sobre el quemador unos segundos más.

Una receta triple de este pastel se utiliza para hacer la tarta Art Déco (pág. 206).

Comprensión

Igual que en el caso del *cheesecake*, el pastel para perder el sentido se mantiene cremoso en toda su masa gracias al baño María. Cuando se sirve a temperatura ambiente, se siente un torrente de chocolate apenas entra en la boca. Sólo puede apreciarse el pleno sabor del chocolate cuando está en estado cremoso (porque un trozo de chocolate, por ejemplo, tiene que comenzar a fundirse para que el sabor empiece a notarse). La mantequilla y los huevos no distraen el gusto. Al contrario, contribuyen a la estructura y a la textura cremosa deseada.

Variaciones

Estas variaciones son tan especiales que a lo largo de los años les he dado su propio nombre específico.

Tarta *minimousse*

Un tamaño encantador, lo necesario para 6-8 personas.

Para hacer la tarta minimousse: hacer media receta (225 g de chocolate, 115 g de mantequilla y 3 huevos grandes) en un molde de 15 cm de diámetro x 5 cm de altura. Cocer durante el mismo periodo de tiempo.

Indulgencia de chocolate

La pasta suave de praliné (pág. 442) que comercialmente se hace con avellanas y un 50% de azúcar, permanece en un segundo plano pero intensifica de forma maravillosa el sabor del chocolate. Es importante utilizar un chocolate que no sea muy dulce, ya que la pasta de praliné lleva cerca de 80 g de azúcar.

Para hacer la indulgencia de chocolate: utilizar un chocolate con alto porcentaje de pasta de cacao (de 60 a 78%). Añadir 156 g de pasta de praliné al chocolate antes de fundirlo.

Dependencia de chocolate

El licor potencia el sabor del chocolate. Echar 2 cucharadas del licor elegido en la mezcla del chocolate fundido y servir con una crema inglesa aromatizada con el mismo licor. Algunos de los que a mí más me gustan son Grand Marnier, Cointreau, Mandarine Napoléon, William's Pear, Cognac, Bourbon y Pistasha.

Llamarada de chocolate

El puré de frambuesas (pág. 338) casa divinamente con el chocolate, mejorando el sabor y oscureciendo el color. Añadir el glaseado piedra preciosa de frambuesa y servir con crema inglesa aromatizada con Chambord (licor de frambuesa negra).³⁴

Para hacer la llamarada de chocolate: mezclar con el chocolate fundido 150 ml de una salsa de frambuesa muy poco endulzada o 175 ml de conserva de frambuesa *cordón rose* y añadir 100 g de azúcar cuando se batan los huevos. También se pueden utilizar 175 ml de jalea de frambuesa sin semillas comprada pero, para contrarrestar su dulzor, debería utilizarse chocolate extraamargo en el pastel.

Tortura de chocolate

Mi amiga Paula Perlis, una mujer encantadora y llena de recursos, una vez pronunció mal intencionadamente y con acierto «Chocolat *teuscher*»,³⁵ una renombrada tienda de chocolates suiza. He guardado este nombre, aún mejor, para la mejor versión de este pastel, que lleva tanto café como *hot fudge*. Está riquísimo acompañado con guindas en *brandy* de Borgoña (pág. 348) y con helado cremoso de vainilla (pág. 287) —un pastel *sundae*³⁶ con salsa caliente de chocolate *de luxe*—. Si se desean las cerezas calientes, flambeárlas entibiando un poco de coñac en un cacillo puesto sobre la llama, vertiendo unas gotas sobre el fuego o encendiéndolo con una cerilla.

Para hacer la tortura de chocolate: hacer el *hot fudge* (receta siguiente). Para el batido, es mejor el chocolate extraamargo de Tobler. Añadir 2 cucharadas de polvo instantáneo de *expresso* a la mezcla fundida de chocolate. Antes de batir los huevos, calentar el *hot fudge* hasta que escurra. Echar la mitad del batido en el molde preparado. Verter la mitad del *hot fudge* y cubrir con el resto de la mezcla. Verter encima lo que queda de *hot fudge* y hornear.

Hot fudge

Esta salsa caliente densa e intensa es tan fantástica cubriendo un helado de vainilla (pág. 287) como la tortura de chocolate (pág. 85). El chocolate se une al amargor del azúcar quemado, y el cacao despliega un sabor profundo a chocolate y un color oscuro y llamativo.

INGREDIENTES PARA UNOS 150 ML	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Chocolate, Tobler extraamargo, si es posible, o amargo	1/2 barra (de 3 oz)	1,5 oz	43 g
Cacao sin azúcar (estilo holandés)	2 cdas	0,5 oz	12 g
Agua	1/3 de taza líquida	2,75 oz	80 g
Mantequilla sin sal	3 cdas	1,5 oz	43 g
Azúcar	1/3 de taza	2,25 oz	66 g
Jarabe de maíz	2 cdas	1,5 oz	41 g
1 pizca de sal	---	---	---
Vainillina	1/2 cda de té	---	---

* En un pequeño cazo de fondo grueso (mejor si está recubierto en el interior con fibra de vidrio) fundir el chocolate y el cacao con el agua, moviendo constantemente. Añadir la mantequilla, el azúcar, el jarabe de maíz y la sal. Dejar hervir suavemente, moviendo hasta que el azúcar se haya disuelto completamente. Dejar de mover y mantener el hervor suave entre 5 y 10 min o hasta que la mezcla espese y se reduzca a menos de 150 ml (engrasar una jarra medidora de cristal antes de medir). Si es necesario, devolver la mezcla al cazo, pero no moverla.

* Dejar templar y añadir la vainillina. Mantener caliente o recalentar en un baño de agua o en microondas, moviendo suavemente.

Almacenaje:

1 mes en frigorífico.

NOTA: el microondas es estupendo para hacer salsa caliente porque el chocolate no entra en contacto directo con el calor, de modo que hay menos riesgo de que se queme. Hay que utilizar una jarra de vidrio que aguante el calor, de 1 l de capacidad, o un cuenco, ya que la salsa espumará mientras se reduce.

BIZCOCHOS DE DESAYUNO

Los días hábiles nunca tengo tiempo para desayunar algo más que una taza de café deprisa y corriendo, por lo que permitirse unas tortitas o unos gofres los fines de semana es un lujo especial.

Las tortitas y los gofres son muy parecidos a un bizcocho cremoso, si no fuera porque tienen la mitad de la harina y no llevan azúcar. Un bizcocho cocido sin azúcar suele ser gomoso y duro, pero una tortita, si no se bate demasiado, llega a ser incluso más tierna que un bizcocho cremoso. Esta contradicción tiene su razón de ser en la corta cantidad de harina y en que, durante la operación de mezclado de los ingredientes, no se activa prácticamente nada del gluten. En este caso, la estructura depende del calor intenso de la fritura que cuaja el exterior para que guarde el interior increíblemente suave y ligero. Además, en contraste con los bizcochos, las tortitas se comen calientes, cuando están más tiernas. ¡La ausencia de azúcar permite añadir montones de jarabe de arce!

La masa de tortitas o gofres es mucho más sencilla de hacer que la de cualquier bizcocho. El tamaño de los huevos o el tipo de harina es mucho menos importante. La harina común sirve igual que la harina de repostería (aunque la harina de repostería consigue unas tortitas más tiernas). Además, se puede meter la cuchara de medir en la harina, sacar y rasar; no es necesario tamizarla.

He puesto todas estas recetas en este lugar preciso para mantener la coherencia de estilo del libro, pero no está de más saber que los fines de semana son para relajarse y que también se pueden servir las tortitas o los bizcochos comprados y listos para comer.

A menudo yo mezclo todos los ingredientes sólidos y saco fuera del frigorífico los huevos y la mantequilla la noche antes. Las tortitas levadas son estupendas para levados lentos, ya que la mayor parte de la masa debe ser preparada la noche anterior.

A mí no me importa, cuando estamos en nuestra casa de campo en Hope (Nueva Jersey), los fines de semana, levantarme pronto para poder disfrutar del placer de un desayuno a la antigua usanza. Siempre sirvo, con mis tortitas y mis gofres, bacón al humo de pancha de maíz o salchichas de Harrington's, en Vermont, o láminas de *scrapple*³⁷ (de un puesto callejero), dorado en la sartén y espolvoreado con pimienta recién molida y con tomillo

de mi jardín. En otoño no me puedo resistir a servir aros de manzana *stayman-winesap*,³⁸ fritos con un poco de mantequilla y nueces picadas y con un chorrito de jarabe de arce de Vermont.

Las tortitas y los gofres sobrantes se congelan estupendamente para los desayunos de los fines de semana aún más despreocupados y ociosos.

Dos bizcochos maravillosos al antiguo estilo, el bizcocho de nata agria para el café y el bizcocho de piña del revés, son fenomenales para un *brunch*.³⁹

Este capítulo también incluye la *crêpe*, la más delicada tortita del mundo, y el *bliny* de alforfón, el soporte indispensable para el caviar, ambos particularmente indicados para *brunches* especiales.

El lector también encontrará dos de mis delicias favoritas para el desayuno —el *streusel*⁴⁰ *brioche* y los panecillos pegajosos— panes levados, espléndidos para agasajar a lo grande a los invitados de fin de semana.

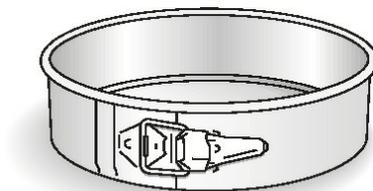
Bizcocho de nata agria para el café

Este es uno de los más deliciosos bizcochos *streusel* para el café que jamás haya probado y uno de mis favoritos. La mezcla de ingredientes se inspiró en una receta que mi vieja amiga Elaine Marie Kohut envió a un concurso (ganó el primer premio: una cubertería de plata). El sabor a mantequilla tiene el suave trasfondo de la nata agria. La combinación del bizcocho, dentro del que se pueden alternar capas de finas láminas de melocotón o manzana, y el espolvoreado crujiente de frutos secos aromatizados con canela se acerca mucho a la perfección. La manzana añade una acidez jugosa; el melocotón, suavidad.

INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
COBERTURA DE STREUSEL Y RELLENO			
Azúcar moreno	1/3 de taza (medida apretando)	2,5 oz	72 g
Azúcar blanquilla	2 cdas	1 oz	26 g
Nueces (normales o pacanas)	1 taza	4 oz	113 g
Canela	1 1/2 cdas de té	---	---
Harina de repostería sin tamizar	1/2 taza (medida llenando y rasando)	2,25 oz	65 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	4 cdas	2 oz	57 g
Vainillina	1/2 cda de té	---	---
MASA			
4 yemas grandes	2 onzas fluidas largas	2,5 oz	74 g
Nata agria	2/3 de taza	5,5 oz	160 g
Vainillina	1 1/2 cda de té	---	6 g
Harina de repostería tamizada	2 tazas	7 oz	200 g
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g
Polvos de hornear	1/2 cda de té	---	2,5 g
Bicarbonato	1/2 cda de té	---	2,5 g
Sal	1/4 de cda de té	---	---
Mantequilla sin sal	12 cdas	6 oz	170 g

OPCIONAL: 1 manzana Granny Smith pelada, sin corazón, cortada en láminas de 1/2 cm (1 taza con copo de láminas) y rociada con 2 cucharadas de zumo de limón recién exprimido. O bien 1 taza con copo de melocotones congelados, descongelados sobre papel de cocina y cortados en láminas de 1/2 cm cuando aún están parcialmente congelados.

* Encender el horno a 175° C.



Un molde desmontable de 24 cm de diámetro, engrasado, con el fondo guarnecido con papel vegetal, a su vez engrasado y enharinado. Las tiras Magic-Cake (págs. 19 y 466) son especialmente útiles porque la costra de los lados tiende a quemarse más que en otros bizcochos debido a que está elaborado con muchas yemas y se somete a un largo tiempo de cocción.

Altura final:

5 cm.

Almacenamiento:

Aislado herméticamente del aire: 2 días a temperatura ambiente, 5 días en frigorífico, 2 meses congelado. La jugosidad se reparte más uniformemente el día después de la cocción.

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

PARA HACER LA COBERTURA DE *STREUSEL* Y EL RELLENO

En un robot de cocina con las hojas metálicas machacar los dos azúcares, las nueces y la canela hasta que las nueces estén molidas en trocitos gordos. Reservar unos 150 ml de la mezcla para que sirva de relleno. Sobre el resto, echar la harina, la mantequilla y la vainillina y poner en marcha el aparato un momento hasta conseguir una masa grumosa y desigual para la cobertura.

PARA LA MASA

* En un cuenco mediano mezclar un poco las yemas, más o menos 1/4 parte de la nata agria y la vainillina.

* En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y batir a velocidad baja durante 30 seg. Añadir la mantequilla y la nata agria restante. Seguir batiendo despacio hasta que los sólidos estén empapados. Aumentar a velocidad media (máxima si se está usando una batidora manual) durante 1 1/2 min, para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa de las paredes. Añadir la mezcla de huevos en tres veces, batiendo 20 seg después de cada una para incorporar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes. Reservar cerca de 1/3 parte de la masa y verter el resto en el molde preparado y alisar la superficie con una espátula. Esparcir por encima el relleno de *streusel* y poner sobre el mismo las láminas de manzana o de melocotón si así se desea. Dejar caer el resto de la masa en gruesas pellas sobre la fruta y repartir igualándolo suavemente con la espátula. Repartir la cobertura de *streusel* y cocer durante 55-65 min o hasta que una aguja clavada cerca del centro salga limpia y la masa recupere su forma cuando se la presiona ligeramente en el centro (echar a un lado un trocito de *streusel* antes de comprobarlo). *El bizcocho deberá separarse de las paredes del molde cuando ya lo hayamos sacado del horno.* Cubrir sin apretar a partir de los 45 min de cocción para evitar que se queme.

* Dejar enfriar el bizcocho en el molde sobre una rejilla durante 10 min. Habrá subido mucho. Separar los lados con una pequeña espátula de metal, abrir y retirar las paredes del molde desmontable. Dejar enfriar completamente antes de envolverlo herméticamente. Si se quiere retirar el fondo del molde, deslizar una bandeja de cartón redonda de, al menos, 24 cm de diámetro entre el papel vegetal y el fondo, cuando el bizcocho se haya enfriado totalmente.

Bizcocho de piña del revés

Es un auténtico clásico de la repostería americana, tradicionalmente cocido en una sartén de hierro colado. Cuando se le da la vuelta, las rodajas de piña que cubrían el fondo del molde, encierran ahora al bizcocho, empapando su miga suave y mantecosa con los deliciosos jugos caramelizados. La nata agria batida da el sabor que equilibra a las mil maravillas el de cualquier fruta. Pruebe versiones con manzana, pera, ciruela, albaricoque o, incluso, plátano.

INGREDIENTES PARA 8-10 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
COBERTURA DE FRUTA			
14 rodajas de piña, frescas o conservadas en zumo de piña sin azúcar	1 1/2 latas (20 oz)	---	1 1/2 latas de 550 g
14 cerezas en almíbar sin hueso	---	---	---
Mantequilla sin sal	4 cdas	2 oz	57 g
Azúcar moreno	1/2 taza (medida apretando)	3,75 oz	108 g
Medias nueces pacanas	1/4 de taza	1 oz	28 g
3 yemas grandes	2 oz fluidas escasas	2 oz	56 g
Nata agria	1/2 taza	4,25 oz	121 g
Vainillina	1 cda de té	---	4 g
Harina de repostería refinada	1 1/2 tazas	5,25 oz	150 g
Azúcar	3/4 de taza	5,25 oz	150 g
Polvos de hornear	3/4 de cda de té	---	3,7 g
Bicarbonato	1/4 de cda de té	---	---
Sal	1/4 de cda de té	---	---
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	9 cdas	4,5 oz	128 g

* Precaentar el horno a 175° C.

Una sartén de hierro colado de 25 cm de diámetro (medido en la base; en la boca la medida será de 28 cm).

Altura final:

4 cm.

Almacenamiento:

Herméticamente aislado del aire: 1 día a temperatura ambiente, 3 días refrigerado, 2 meses congelado.

Servicio:

Caliente o a temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 24](#).

PARA HACER LA COBERTURA DE FRUTA

- * Escurrir las rodajas de piña y las cerezas. Secarlas con papel de cocina para quitar el exceso de líquido. Son necesarias 8 rodajas enteras de piña y 8 cerezas enteras. Partir por la mitad las rodajas de piña y las cerezas restantes.
- * Fundir a fuego medio la mantequilla en la sartén. Remover con el azúcar moreno hasta que se deshaga y retirar del calor.
- * Colocar una rodaja de piña en el centro de la sartén y 7 rodajas enteras rodeándola. Colocar las medias rodajas una junto a otra subiendo por los bordes de la sartén y con la parte cortada hacia abajo, tocando el azúcar moreno. Colocar las cerezas enteras en el centro de las rodajas enteras de piña y las medias cerezas en el centro de las medias rodajas de piña. Introducir las pacanas tapando los huecos que queden entre las frutas.

PARA LA MASA DEL BIZCOCHO

- * En un cuenco mediano batir ligeramente las yemas, 1/4 de la nata agria y la vainilla.
- * En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y batir a velocidad baja durante 30 seg. Añadir la mantequilla y la nata agria que queda. Seguir batiendo despacio hasta que los sólidos estén empapados. Aumentar a velocidad media (máxima si se está usando una batidora manual) durante 1 1/2 min, para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa de las paredes. Añadir la mezcla de huevos en tres veces, batiendo 20 seg después de cada vez para incorporar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes. Verter la mezcla en la sartén o el molde

preparados y alisar la superficie con una espátula. Cocer durante 40-50 min o hasta que una aguja clavada en el centro salga limpia y la masa recupere su forma cuando se la presiona ligeramente en el centro. Pasar una espátula metálica por los bordes y dar la vuelta de inmediato en una fuente de servicio. Dejar la sartén encima de la tarta durante 1 o 2 min antes de retirarla. Si alguna fruta se hubiera pegado a la sartén, retirarla con una espátula y colocarla sobre la tarta en su lugar.

Comprensión

Una sartén de hierro colado es el molde perfecto para preparar este bizcocho, no sólo porque se pueden calentar directamente la mantequilla y el azúcar moreno de la cobertura, sino porque ayuda al azúcar moreno a caramelizarse durante la cocción. Si se prefiere, es posible utilizar un molde de bizcocho de 25 cm de diámetro, aunque es conveniente envolver el exterior con papel de aluminio grueso para evitar que el molde se estropee. Precalentar una hoja de papel de aluminio y colocar directamente el molde encima para que pueda caramelizarse el azúcar.

Brioche con streusel de la fiesta de Aleluya

No hay mejor alimento para el alma al empezar el día que este *brioche* con aromas de canela. A todo el mundo le encanta la miga ligera y el delicioso sabor a mantequilla y levadura.

El *brioche con streusel* es fácil de hacer. Dado que, además, se congela muy bien, se puede cocer con unas semanas de antelación y congelarlo. Descongelado durante la noche a temperatura ambiente y ligeramente templado antes de servir parece tan fresco como si acabase de salir del horno.

Elaboré esta receta para el número dedicado a repostería navideña de diciembre de 1987 de la revista *Family circle's*. El nombre con que la bauticé expresa el entusiasmo inquebrantable que siento por la misma. Seguro que se convierte en una de sus reliquias preferidas en su recetario.

INGREDIENTES PARA 12 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
<i>MASA DE BRIOCHE</i>			
Agua	2 1/2 cdas	1,25 oz	38 g
Azúcar	3 cdas	1,25 oz	40 g
Levadura fresca o	2 cdas de té	0,5 oz	11 g
levadura seca activa	1 1/2 cdas de té	---	4,5 g
Harina de pan sin refinar	Cerca de 1 1/2 tazas (llenar y rasar)	8 oz	227 g
Sal	1/2 cda de té	---	3,5 g
1 huevo grande			
2 huevos grandes fríos	---	6 oz (con cáscara)	170 g (con cáscara)
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	10 cdas	5 oz ⁴¹	142 g
<i>RELLENO DE STREUSEL</i>			
Pasas amarillas	1/2 taza	2,5 oz	72 g
Ron blanco	2 cdas	1 oz	28 g
Agua hirviendo	1/4 de taza	2 oz	60 g
Azúcar moreno	1/4 de taza (medida apretando)	2 oz	56 g
Azúcar blanquilla	1 cda	0,5 oz	13 g
Canela	2 cdas de té	---	---
Pacanas molidas	1/2 taza	2 oz	56 g
Mantequilla sin sal, fundida	2 cdas	1 oz	28 g
Leche	Cerca de 2 cdas	---	---
<i>GLASEADO DE HUEVO</i>			
1 yema grande de huevo mezclada con 1 1/2 cda de nata	---	---	---
<i>OPCIONAL: GLASEADO DE ALBARICOQUE</i>			
1/4 de taza de conserva de albaricoques pasada y hervida	---	---	---

La víspera

HACER LA ESPONJA

* Cuando se trabaja con levadura siempre debe hacerse una prueba para comprobar que está viva. Si se utiliza levadura fresca, olerla para asegurarse de que no tiene tufillo ácido. Para probarla, utilice agua templada (el agua muy caliente la mataría). En un cuenco pequeño mezclar los 38 g de agua (a 37° C si se trabaja con levadura fresca, a 43° C si se hace con seca), media cucharada de té de azúcar y la levadura. Si se trabaja con levadura fresca, desmigarla al echarla. Dejar en reposo en un lugar libre de corrientes durante 10-20 min. Pasado este tiempo, la mezcla estará llena de burbujas. En el caso de que esto no ocurriera, será que la levadura es demasiado vieja para poder utilizarla.

* Colocar cerca de 1/5 parte de la harina y 1 huevo en la batidora (mejor con las palas) y amasar unos segundos. Añadir la mezcla de levadura y unir con una espátula de goma hasta que esté liso. Echar el resto de la harina sobre la mezcla pero no incorporarla. Cubrir y dejar reposar durante 1 1/2 o 2 horas.



Un molde de *brioche* (22,5 cm en la parte más ancha x 7,5 cm de altura) o un molde de bizcocho de 20 cm de diámetro y 5 cm de altura o un molde desmontable, muy bien engrasados con mantequilla.

Almacenaje:

Herméticamente aislados: 2 días en el frigorífico y 3 meses en el congelador. Para recalentar, envolverlo sin apretar en papel de aluminio e introducir en el horno ya caliente a 175° C durante 10 min.

Decoración complementaria:

Suficientemente mantecoso como para servirlo solo, el *brioche streusel* también está delicioso con mantequilla batida sin azúcar. Servir con café bien caliente o con leche fría.

Consejos para triunfar:

Utilizar harina de pan. No utilizar levadura de levado rápido. Asegurarse de que el fermento está vivo. No dejar levar la masa en una zona que esté a más de 26-29° C de temperatura. No permitir que la masa se levante más de lo recomendado o perderá su estructura. No romper la masa antes de que se enfríe o la mantequilla se separará. Si esto llegara a ocurrir, enfriarla durante una hora y amasar para integrar la mantequilla en la masa de nuevo.

TRABAJAR LA MASA

* Añadir el azúcar restante, la sal y los 2 huevos fríos que quedan y amasar 1 1/2 min o hasta que la masa esté lisa, brillante y se separe de la cubeta. Dejar reposar 5 minutos con la tolva u orificio de alimentación abiertos. Añadir la mantequilla en dos veces y amasar durante 20 seg después de cada adición o hasta que se haya integrado (la mantequilla deberá estar suficientemente blanda para no atascar el motor del robot de cocina. Si el robot se para,

dejarlo reposar durante 5 min).⁴²

PRIMER LEVADO

* Pasar la masa a un cuenco ligeramente engrasado con mantequilla. Debe estar muy suave y elástica. Espolvorearla ligeramente con harina para evitar que se forme una costra. Cubrir sin ahogar el cuenco con papel film y dejar en un lugar cálido (a 26° C pero no a temperatura superior o la levadura adquirirá un sabor ácido) hasta que doble su volumen, durante unas 2 horas. Refrigerar entre 1/2 y 1 hora. Romper la masa removiéndola suavemente y refrigerar otra hora más.

REDISTRIBUIR LA LEVADURA

* Volcar la masa en una superficie ligeramente enharinada y presionarla suavemente para formar un rectángulo. Doblar la masa en 3 (como se dobla una carta) y volver a presionar para formar un rectángulo, enharinando la superficie cuando haga falta para evitar que se pegue. Doblarla de nuevo en 3 partes y enharinarla ligeramente por todas sus caras. Envolver bien en papel film y luego en papel de aluminio, y refrigerar durante 6 horas o hasta 2 días para que la masa pueda madurar y endurecerse.

PARA HACER EL RELLENO *STREUSEL*

* En un cuenco pequeño que resista el calor colocar las pasas y el ron blanco. Añadir el agua hirviendo, cubrir y dejar reposar por lo menos 1 hora. Cuando llegue el momento de rellenar la masa, escurrir las pasas. Trabajar con los dedos o con un tenedor para mezclar todos los ingredientes, menos la mantequilla y la leche.

* La masa ya habrá subido. Romper la masa con suavidad amasándola ligeramente con las manos enharinadas. Estirla en un rectángulo de unos 45 x 20 cm. Pintar con la mantequilla fundida y espolvorear encima el *streusel* y las pasas. Enrollar la masa por el lado corto, retirando con el cepillo el exceso de harina que haya quedado en la parte inferior.

* Con un cuchillo muy afilado o alambre cortar el rollo de masa en 4 rodajas iguales, si se va a cocer en un molde de *brioche* grande, o en 8 si se va a cocer en un molde de bizcocho. Colocar las rodajas con los cortes hacia arriba, encajándolas en el molde y pintando las juntas con leche para que se peguen durante la cocción.

- * Dejar levar de 1 a 2 horas (la levadura fresca leva más deprisa) o hasta que la masa llegue al borde del molde y esté muy blanda. Colocar una lámina de asar en el horno y calentarlo a 220° C (la lámina caliente ayudará a la «eclosión del horno» del *brioche*; también recogerá las gotitas que salten del azúcar caramelizado durante la cocción).
- * Pintar el *brioche* con el glaseado de huevo, cuidando de que no escurra por el borde del molde, lo que impediría la subida de la masa (incluso la más mínima cantidad puede bajarla).
- * Colocar el brioche sobre la hoja caliente y cocer durante 5 min. Bajar la temperatura a 175° C y mantener entre 20 y 25 min o hasta que una brocheta salga limpia. Cubrir con una lámina de papel de aluminio a los 10-15 min de cocción o cuando la costra comience a dorarse.
- * Desmoldar sobre una rejilla de alambre y darle de nuevo la vuelta para enfriar con la costra superior hacia arriba. Si se quiere una superficie más brillante, glasear con el glaseado de albaricoque.

Comprensión

Véase [pág. 75](#).

Sticky buns (bollitos pegajosos)

La misma masa que sirve para hacer el *brioche streusel* se puede utilizar para los bollitos pegajosos más espléndidos que se pueda imaginar. Son todo lo que se le puede pedir a un *sticky bun*: una costra de caramelo dulcísimo y mantecoso con crujientes nueces pacanas; una masa ligera, suave, jugosa, mantecosa y con sabor a levadura se enrolla por debajo para esconder un relleno en espiral de pasas hinchadas de ron, azúcar moreno y canela. Hágalos la víspera y recalíentelos para el desayuno.

INGREDIENTES PARA 12 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
1 receta de masa de <i>brioche streusel</i> Aleluya	---	---	---
RELLENO			
Pasas	1/2 taza	2,5 oz	72 g
Ron oscuro	2 cdas	1 oz	28 g
Agua hirviendo	1/4 de taza	2 oz	60 g
Azúcar moreno claro	1/4 de taza	2 oz	56 g
Azúcar blanquilla	1 cda	0,5 oz	13 g
Canela	2 cdas de té	---	---
Mantequilla sin sal fundida	2 cdas	1 oz	28 g
COBERTURA			
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	1/4 de taza	2 oz	56 g
Azúcar moreno	1/2 taza (medida apretando)	4 oz	112 g
Nueces pacanas	1/2 taza	2 oz	56 g
GLASEADO			
Líquido de remojar las pasas			
Mantequilla sin sal	1 cda	0,5 oz	14 g

Un molde cuadrangular de 20 cm de lado x 5 de altura, engrasado ligeramente. La víspera preparar la masa de *brioche*. El relleno y la cobertura de los bollitos pegajosos se pueden preparar también la víspera.

Almacenamiento:

Herméticamente aislado del aire: 2 días a temperatura ambiente y 3 meses congelado.

Decoración complementaria:

La textura y la jugosidad que da el caramelo a la masa hace innecesario añadir cualquier otra cosa a los bollitos pegajosos. Sin embargo, están pidiendo a gritos una taza de café bien caliente o un vaso de leche fría.

Servicio:

Mejor calientes.

Consejos para triunfar:

Utilizar harina de pan. No utilizar levadura de levado rápido. Asegurarse de que la levadura esté viva. No dejar levar la masa en una zona que esté a más de 26-29° C de temperatura. No permitir que la masa crezca más de lo recomendado o perderá su estructura. No romper la masa antes de que se enfríe o la mantequilla se separará. Si esto llegara a suceder, enfriarla durante 1 hora y amasar para integrar la mantequilla en la masa de nuevo.

PARA HACER EL RELLENO DE LOS BOLLITOS PEGAJOSOS

* En un cuenco pequeño que aguante el calor colocar las pasas y el ron. Añadir el agua hirviendo, cubrir y dejar reposar por lo menos 1 hora. Cuando

llegue el momento de rellenar la masa, escurrir las pasas y guardar el líquido de remojo.

* En otro cuenco mezclar los azúcares y la canela.

PARA HACER LA COSTRA PEGAJOSA DE LOS BOLLITOS

* En un cuenco pequeño revolver juntos la mantequilla y el azúcar hasta que estén bien mezclados. Extender uniformemente en el molde con una pequeña espátula o lengua de goma. Cubrir con las nueces pacanas partidas por la mitad, con la parte ondulada hacia abajo.

PARA RELLENAR LA MASA

* Estirar la masa en un rectángulo de 36 x 30 cm. Pintar con las dos cucharadas de mantequilla fundida y repartir por encima la mezcla de azúcar y las pasas. Enrollar empezando por uno de los extremos más cortos, retirando con un cepillo el exceso de harina al tiempo que se enrolla. La masa debe tener ese tacto casi vivo, y sedoso.

* Con un cuchillo muy afilado, cortar el rollo en 4 partes iguales y cada una de estas en tercios. Colocar los trozos con el corte hacia abajo en el molde preparado, apretando la parte de arriba para que los lados se toquen. Cubrir con papel film bien engrasado con mantequilla, y dejar que leve hasta que la masa alcance el borde del molde (sobre 1 hora si se utiliza levadura fresca, o 2 si se utiliza seca).

PARA HACER EL GLASEADO DE LOS BOLLITOS PEGAJOSOS

* En un cacillo sobre fuego vivo, o en una jarra medidora de medio litro que aguante el calor en el microondas a máxima potencia, reducir el jarabe de remojar las pasas a una cucharada. Añadir la mantequilla y remover hasta que se funda. El glaseado deberá estar templado cuando se utilice. Colocar una lámina de papel vegetal en el horno y calentarlo a 230° C (la lámina caliente ayudará a la «eclosión del horno» del *brioche* y recogerá las gotitas de azúcar caramelizado).

* Pintar los bollitos con el glaseado. Colocar el molde sobre la hoja de papel vegetal y cocer durante 10 min. Bajar la temperatura a 190° C y cocer aún 15 min o hasta que un palillo pinchado en el centro salga limpio. Si se ponen muy oscuros, cubrir con una lámina de papel de aluminio a los 5 o 10 min.

* Dejar enfriar los bollitos en el molde durante 3 min antes de desmoldarlos

sobre la fuente de servicio o sobre una lámina de papel de aluminio. Se pueden servir inmediatamente o recalentarlos a 175° C durante 10 min, envueltos, sin apretarlos, en papel de aluminio.

Paula Wolfert, en sus magníficos artículos sobre el *brioche* aparecidos en *The Pleasures of Cooking (Los placeres de cocinar)*, recomienda fundir y dorar la quinta parte de la mantequilla (25-30 g) para enriquecer el sabor. Asegurarse de que se enfría antes de añadirla junto al resto de la mantequilla. Añadir también las partículas doradas.

El *brioche* elaborado en un robot de cocina es una tarea rápida y sencilla. Si desea duplicar esta receta, es mejor utilizar una amasadora potente porque una mayor cantidad de masa puede recalentar algunos robots de cocina de alimentos, gripándolos.

NOTA: el glaseado de mantequilla y el jarabe de pasas mantienen tierna la parte superior de los bollitos. Mi amiga Shirley Corriher habla maravillas de este sistema de inflar las pasas. Ella odia encontrarse una pasa dura y seca dentro de una masa tan tierna como esta.

Tortitas de arándanos con suero de mantequilla

Con el suero de mantequilla se hacen las tortitas más ricas, especialmente cuando no se les agrega bicarbonato para anular el sabor ligeramente ácido. Los polvos de hornear y las claras batidas contribuyen a que leven. De hecho, son las tortitas más ligeras que he probado nunca.

Las tortitas de arándanos con suero de mantequilla constituyen mi versión favorita de esta delicia. El secreto para conseguir que las frutas estén reventonas, jugosas y bien distribuidas es añadirlas frías o aún congeladas cuando las tortitas ya están en la plancha.

INGREDIENTES PARA 4-6 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Harina de repostería o harina común	1 3/4 de taza 1 2/3 de taza (llenar y rasar)	8 oz 8 oz	227 g 227 g
Polvos de hornear	4 cdas de té	---	19.5 g
Sal	1/2 cda de té	---	3.5 g
4 huevos grandes			
Yemas	2 oz fluidas largas	2.5 oz	68 g
Claras	1/2 taza líquida	4.25 oz	120 g
Suero de mantequilla	2 tazas líquidas	17 oz	484 g
Crémor tártaro	1/2 cda de té	---	---
Mantequilla sin sal, fundida y fría	4 cdas	2 oz	57 g
Arándanos frescos o congelados (pero sin descongelar)	2 tazas	8 oz	227 g

* Precalentar la plancha o la sartén.

* En un cuenco grande batir la harina con los polvos de hornear y la sal hasta que se mezclen bien.

* En un cuenco pequeño batir las yemas con el suero de mantequilla simplemente para unirlos.

* En otro cuenco, batir las claras hasta que estén espumosas. Añadir el crémor tártaro y batir hasta que se formen picos tiesos cuando se extrae despacio el batidor del merengue.

* Echar el batido de yemas sobre la mezcla de harina y revolver suavemente con un tenedor hasta que toda la harina quede humedecida. Mezclar con la mantequilla. El batido estará desigual pero mezclarlo a conciencia produciría tortitas duras. Añadir las claras envolviéndolas con una espumadera de ranuras grandes o una espátula de goma.

* La plancha o sartén debe estar lo suficientemente caliente como para que una gota de agua chisporrotee al caer. Engrasarla ligeramente con mantequilla y dejar caer el batido en círculos de aproximadamente unos 10 cm. Inmediatamente repartir 6 bayas sobre cada tortita. Probar el punto de cocción levantando un borde de cada tortita con una espátula metálica. Cuando estén bien doradas, darles la vuelta y cocer 30 seg por la otra cara.

* Retirar las tortitas, colocarlas en platos calientes y reservarlas así en el horno muy bajito mientras se cuece el resto del batido.

* Salen unas 22 tortitas.

Almacenamiento:

3 días en frigorífico, 2 meses congelados. Mejor servir recientes.

Decoración complementaria:

Jarabe de arce caliente, panceta ahumada al humo de pancha de maíz, dorada y crujiente; salchichas o *scrappe* frito con salvia o tomillo. No es necesaria más mantequilla porque las tortitas tienen a montones.

Servicio:

Calientes en platos templados.

Consejos para triunfar:

No batir demasiado la masa. Si se van a utilizar los arándanos congelados, procurar de que aún estén ligeramente congelados cuando se añadan a la masa. Para untar la plancha con una fina capa de mantequilla, pasar por encima, sin presionar, un trozo de mantequilla congelada.

VARIACIONES

Soplos o buñuelos de suero de mantequilla

Al freír el batido en un *äbleskivert*⁴³ danés (pág. 471), que tiene 8 senos semiesféricos, se consiguen buñuelos con una textura deliciosamente esponjosa y jugosa. Harán falta 1 1/2 cucharadas de mantequilla clarificada para pintar los huecos del utensilio ya caliente antes de freírlos. Llenar cada seno hasta la mitad con el batido. Utilizar una pequeña espátula metálica para dar la vuelta a los buñuelos. Los arándanos tienden a pegarse un poco, haciendo necesario lavar la sartén entre tanda y tanda. De modo que, si se echan, poner sólo 2 por cada buñuelo y empujarlos suavemente para que se hundan en la masa. Con esta cantidad de masa salen unos 54 buñuelos.

Comprensión

Con harina de repostería se consiguen tortitas más tiernas, porque contiene menos proteína de gluten que la harina de trigo normal.

Tortitas de alforfón con arándanos

Estas tortitas tienen una textura ligera y tierna junto al sabor rústico del alforfón.

INGREDIENTES PARA 4-6 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Harina sin refinar de alforfón	1 1/2 tazas	6,75 oz	188 g
Harina de repostería o	1/4 de taza	1 oz	33 g
harina común	1/4 de taza (llenar y rasar)	1,25 oz	36 g
Bicarbonato	1 cda de té	---	5 g
Sal	1/2 cda de té	---	3,5 g
4 huevos grandes			
Yemas	2 oz fluidas largas	2,5 oz	68 g
Claros	1/2 taza líquida	4,25 oz	120 g
Leche	1 taza líquida	8,5 oz	242 g
Nata agria	1 taza	8,5 oz	242 g
Crémor tártaro	1/2 cda de té	---	---
Mantequilla sin sal, fundida y fría	4 cdas	2 oz	57 g
Arándanos frescos o congelados (pero sin descongelar)	2 tazas	8 oz	227 g

* Precalentar la plancha o la sartén. En un cuenco grande batir las harinas con el bicarbonato sódico y la sal hasta que se mezclen bien.

* En un cuenco pequeño batir las yemas con la leche y la nata agria simplemente para mezclar.

* En otro, batir las claras hasta que estén espumosas. Añadir el crémor tártaro y batir hasta que se formen picos tiesos cuando se extrae el batidor despacio del merengue.

* Echar la mezcla de yemas sobre la de ingredientes secos y mezclar suavemente con un tenedor hasta que toda la harina quede humedecida. Unir a la mantequilla. El batido estará desigual, pero revolver demasiado produciría tortitas duras. Añadir las claras batidas envolviéndolas con una espumadera o una espátula de goma.

* La plancha, o sartén, debe estar lo suficientemente caliente como para que una gota de agua chisporrotee al caer. Engrasarla ligeramente con mantequilla y dejar caer el batido en círculos de 10 cm. Inmediatamente, repartir 6 bayas sobre cada tortita. Probar el punto de cocción levantando un borde de cada tortita con una espátula metálica. Cuando esté bien dorado, darles la vuelta y cocer 30 seg por la otra cara.

* Retirar las tortitas y colocarlas en platos calientes. Reservarlas así en el horno muy bajito mientras se cuece el resto del batido.

* Salen unas 22 tortitas.

Almacenamiento:

3 días en frigorífico, 2 meses congelados. Servir recientes.

Decoración complementaria:

Jarabe de arce caliente; panceta ahumada al humo de panocha de maíz, dorada y crujiente; salchichas o *scrapple* frito con salvia o tomillo. No es necesaria más mantequilla porque las tortitas tienen a montones.

Servicio:

Calientes en platos templados.

Consejos para triunfar:

No batir demasiado la masa. Si se van a poner arándanos congelados, asegurarse de que aún estén rígidos cuando se añaden a la masa. Para forrar la plancha con una fina capa de mantequilla, pasar levemente por encima un trozo de mantequilla congelada.

Comprensión

Con harina de repostería se consiguen tortitas más tiernas porque contiene menos proteína de gluten que la harina de trigo normal. Se utiliza el bicarbonato en lugar de los polvos de hornear para suavizar la acidez de la nata agria. Esta se diluye con leche para que las tortitas tengan una textura ligera y más tierna.

Gofres de suero de mantequilla

Las proporciones de los ingredientes de esta masa de gofres son exactamente iguales que las de las tortitas de suero de mantequilla excepto en lo que respecta a la mantequilla. La masa de gofre, por la diferente técnica de cocción, admite 4 veces la cantidad de mantequilla sin resultar demasiado tierna o desbaratarse (como ocurriría en el caso de un bizcocho). Asimismo, no se baten las claras por separado, porque la gran presión de la tapa de la gofrera hace inútil el propósito del batido.

A mí me gusta utilizar una gofrera con dibujos de corazones de 18 cm de diámetro para hacer 5 corazones de gofre de cada vez. Cuando tiene revestimiento antiadherente, no es necesaria más mantequilla. Las gofreras eléctricas son las más sencillas de utilizar porque el fondo y la tapa se calientan al mismo tiempo.

INGREDIENTES PARA 6-8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Harina de repostería o harina común	1 3/4 de taza 1 2/3 de taza (llenar y rasar)	8 oz 8 oz	227 g 227 g
Polvos de hornear	4 cdas de té	---	19.5 g
Sal	1/2 cda de té	---	3.5 g
4 huevos grandes	6 oz fluidas largas	7 oz (sin cáscara)	200 g (sin cáscara)
Suero de mantequilla	2 tazas líquidas	17 oz	484 g
Mantequilla sin sal, fundida y fría	16 cdas	8 oz	227 g

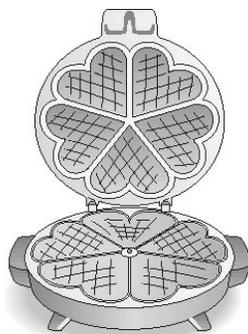
* Precalentar la gofrera.

* En un cuenco grande batir las harinas con los polvos de hornear y la sal hasta que se mezclen bien.

* En un cuenco pequeño batir los huevos con el suero de mantequilla simplemente para unirlos. Echar la mezcla sobre la de harinas y revolver suavemente con un tenedor hasta que toda la harina quede humedecida. Mezclar con la mantequilla. El batido estará desigual pero revolver demasiado la masa produciría gofres duros.

* La gofrera debe estar lo suficientemente caliente como para que una gota de agua chisporrotee al caer. Echar una capa fina porque el batido se extenderá al bajar la tapa. Si se está utilizando una gofrera de 18 cm con dibujo de corazones, echar media taza de batido cada vez y extenderlo con una cuchara o una espátula pequeña para que llegue a los rincones exteriores. Bajar la tapa y cocer hasta que la base del gofre esté bien dorada. Dar la vuelta a la gofrera y cocinar hasta que la otra cara esté bien dorada (si se utiliza una gofrera eléctrica, seguir las instrucciones del fabricante).

* Mantener los gofres calientes y crujientes colocándolos en una sola capa sobre rejillas en el horno muy bajito, ligeramente entreabierto para que salga el más mínimo vapor que pueda formarse. Salen unos 12 gofres de 5 corazones cada uno o 6 cuadrados de 22 cm de lado.

**Almacenamiento:**

3 días en frigorífico, 2 meses congelados. Mejor servir recientes.

Decoración complementaria:

Jarabe de arce caliente; panceta ahumada al humo de panocha de maíz, dorada y crujiente; salchichas o *scrapple* frito con salvia o tomillo. ¡Por favor, no más mantequilla!

Servicio:

Calientes en platos templados.

Consejos para triunfar:

No batir demasiado la masa. Calentar la gofrera hasta que la masa chisporrotee al caer.

Comprensión

Con harina de repostería se consiguen gofres más tiernos.

Gofres levados de Marion Cunningham

Cuando hice una visita a mi prima Joan en Berkeley, California, fuimos a desayunar a un establecimiento encantador, el Bridge Creek Restaurant. Allí me deleitaron con los gofres más celestiales que jamás había probado. Cuando puse de nuevo los pies en la tierra, encontré sentada cerca de mí a Marion Cunningham comentando que ella era, en parte, propietaria del local y chef consultora. Para mi alegría, no sólo me prometió que me enviaría la receta, sino que me dio permiso para incluirla en este libro.

INGREDIENTES PARA 6-8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Agua templada	1/2 taza líquida	4,25 oz	120 g
Azúcar	1 cda de té	---	4 g
Levadura fresca o	1 cda apretada	0,75 oz	21 g
levadura seca activa*	2 1/4 cdas de té	0,25 oz	7 g
Leche templada	2 tazas líquidas	17 oz	484 g
Mantequilla sin sal, fundida	8 cdas	4 oz	113 g
Sal	3/4 de cda de té	---	5 g
Harina común	2 tazas (llenar y rasar)	10 oz	284 g
2 huevos grandes	3 oz fluidas	3,5 oz (sin cáscara)	100 g (sin cáscara)
Bicarbonato	1/4 de cda de té	---	---

* O 1 1/8 cucharadas de té (3,5 g) de levadura instantánea.

LA VÍSPERA POR LA NOCHE

* En un cuenco grande (por lo menos de 1 1/4 l de capacidad) poner el agua templada (37° C si se usa levadura fresca, 43° C si se usa seca), el azúcar y la levadura. Mezclar y dejar reposar durante 10 o 20 min para probar. Si la levadura está activa, producirá muchas burbujas.

* Añadir la leche, la mantequilla, la sal y la harina y batir hasta que todo esté liso y bien integrado (a Marion le gusta utilizar un batidor de rueda manual para deshacer los grumos). Cubrir el cuenco con papel film y dejar reposar durante toda la noche a temperatura ambiente (el batido levará hasta 3 veces y luego caerá).

POR LA MAÑANA

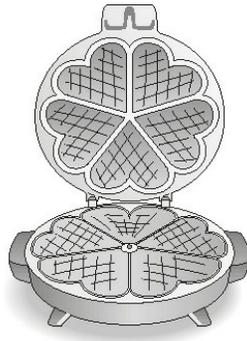
* *Calentar la gofrera hasta que una gota de agua chisporrotee al caer* (cuando se quieren gofres muy crujientes, calentar mucho ambos lados de la gofrera antes de añadir el batido).

* Batir los huevos. Añadir el bicarbonato y mezclar con el batido hasta que quede bien mezclado. La masa deberá ser muy líquida.

* Echar una capa fina porque el batido se extenderá al bajar la tapa. Si se está utilizando una gofrera de 18 cm con dibujo de corazones, echar una media taza de batido cada vez y extenderlo con una cuchara o una espátula pequeña para que llegue a los rincones exteriores. Bajar la tapa y cocer hasta que la base del gofre esté bien dorada. Dar la vuelta a la gofrera y cocinar hasta que la otra cara también esté bien dorada (si se utiliza una gofrera eléctrica, seguir

las instrucciones del fabricante).

* Mantener los gofres calientes y crujientes colocándolos en una sola capa sobre rejillas en el horno muy bajito, ligeramente entreabierto para que salga el más mínimo vapor que se pueda formar. Salen unos 12 gofres de 5 corazones cada uno o 6 cuadrados de 22 cm de lado.



Almacenaje:

El batido se conserva bien varios días en el frigorífico o congelado durante más de 2 meses. Cuando se vaya a usar el batido congelado, dejarlo ablandarse en el frigorífico toda una noche.

Decoración complementaria:

Jarabe de arce caliente; panceta ahumada al humo de panocha de maíz, dorada y crujiente; salchichas o *scrapple* frito con salvia o tomillo. ¡Por favor, no más mantequilla!

Servicio:

Calientes en platos templados.

Consejos para triunfar:

No calentar demasiado la levadura. Utilizar un cuenco bien grande, ya que el batido alcanzará hasta tres veces su volumen. Trabajar con una gofrera suficientemente caliente para que la masa chisporrotee al caer. No emplear levadura de levado rápido.

Comprensión

La fórmula para estos gofres es muy parecida a la de los gofres de suero de mantequilla, excepto porque tienen la mitad de huevos y de mantequilla. Esa es, en parte, la razón de su ligereza, pero el mayor secreto es que están levados con levadura. La pequeña proporción de bicarbonato no es aquí un leudante, sino que modera el sabor levemente ácido que provoca la levadura. Esta, por su lado, añade cremosidad y más sabor.

Bliny⁴⁴ de alforfón de La Tulipe

Es muy difícil encontrar una buena receta para los *bliny*. No es fácil combinar el energético sabor del alforfón con una textura ligera y tierna.

Me enamoré de estos *bliny* en una degustación de caviar de la New York Women's Culinary Alliance (Alianza Culinaria de Mujeres de Nueva York), organizada hace varios años por Sara Moulton, fundadora de la asociación y que entonces era chef de turno en La Tulipe, uno de mis restaurantes favoritos del *Village*. Era cuestión de honor no divulgar esta receta.

Cuando este libro estaba a punto de entrar en la imprenta, se me ocurrió preguntarle a Sally Darr, chef-propietaria de La Tulipe, si podía incluir su receta de *bliny*. Respondió que sí. Estuve toda una semana en ascuas temiendo que pudiera cambiar de opinión. Estos *bliny* son prodigiosos.

INGREDIENTES PARA 8-10 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Levadura fresca o	2 cdas llenas	0,5 oz	11 g
levadura seca activa*	1 1/2 cdas de té	---	4 g
Leche templada	2 1/2 tazas	1 libra 5,25 oz	605 g
Azúcar	1 cda + 1/2 cda de té	0,5 oz	15 g
Harina de alforfón molida a la piedra	1/2 taza (llena pero sin apretar)	2 oz	57 g
Harina común refinada	2 1/4 tazas	10 oz	284 g
3 yemas grandes	3 1/2 cdas	2 oz	56 g
1 clara grande	2 cdas	1 oz	30 g
Sal	1/2 cda de té	---	---
Nata extragrasa	1 taza	8 oz	232 g
Mantequilla clarificada**	2 cdas	1 oz	25 g

* O 1 1/8 cucharadas de té (3,5 g) de levadura instantánea.

** Si no tiene mantequilla clarificada a mano, hará falta clarificar 3 cucharadas (43 g) de mantequilla sin sal. En un cazo de fondo grueso fundir la mantequilla a fuego medio, parcialmente cubierta para evitar salpicaduras. Cuando esté transparente, dejarla cocer destapada vigilando cuidadosamente hasta que los sólidos caigan al fondo y comiencen a dorarse. Filtrar la inmediatamente a través de un colador de paso fino o de un colador guarnecido con un paño.

La masa exige un tiempo de levado de 3 1/2 horas, de modo que deberá empezar a hacerla por lo menos 4 horas antes de servir los *bliny*. Yo aconsejo comenzar a preparar la masa el día antes.

LA VÍSPERA

* Cuando se trabaja con levadura, comenzar siempre probándola para confirmar que está viva. Para probarla, utilizar líquidos templados (el líquido caliente la mataría). En un pequeño cuenco mezclar 125 ml de leche templada (lo ideal es que esté a 38° C si la levadura es fresca; un poco más caliente, a 43° C, si es seca), media cucharada de té de azúcar y la levadura. Si se utiliza levadura fresca, desmigarla ligeramente mientras se echa. Dejar reposar en un lugar al abrigo de las corrientes de aire durante 10-20 min. Pasado este tiempo, la mezcla deberá estar llena de burbujas. Si no, significa que la levadura es demasiado añeja para poder utilizarla.

* Pasar la mezcla de levadura a un cuenco más grande (con una capacidad de al menos 2 1/2 l) y mezclar con la harina de alforfón y 375 ml de leche templada. Cubrir y dejar reposar a temperatura ambiente durante 2 horas.

* Incorporarla a la harina común y a los 125 ml de leche restantes hasta que la mezcla esté lisa. Añadir las yemas, el resto del azúcar y la sal. Mezclar muy bien, cubrir y dejar reposar en un lugar templado durante 1 hora (la receta puede prepararse hasta aquí el día antes). Reservar en el frigorífico durante la noche. La masa tendrá un aspecto denso y burbujas en toda su superficie.

* Batir la nata hasta que al sacar el batidor deje picos en su superficie y integrarla envolviéndola en la masa.

* Batir la clara hasta punto de nieve suave e incorporarla a la masa. Deberán salir unos 2 l de masa.

Almacenamiento:

Los bliny están mejor recién hechos pero se pueden refrigerar 3 días y luego recalentarlos, tapados, en el horno a 150° C durante 10-15 min o durante unos segundos en un microondas, sin tapar.

Decoración complementaria:

Nata agria o *crème fraîche* (pág. 262) y caviar. O lonchas finísimas de salmón ahumado y ramitas de eneldo fresco.

Consejos para triunfar:

A Sally le vuelve loca la Kenyon's Buckwheat Flour (harina de alforfón de Kenyon), a la venta en Dean & DeLuca (pág. 543). Dice que la harina de alforfón molida a la piedra da la mejor textura.

EL DÍA SEÑALADO PARA SERVIR

* Calentar el horno a 150° C.

* Dejar caer círculos de masa de 6,5 cm de diámetro (2 cucharadas escasas) sobre una plancha caliente, ligeramente engrasada con la mantequilla

clarificada entre tanda y tanda. Dejarlos hasta que se esponjen y se doren, cerca de 1 1/2 min. Darles la vuelta y cocinarlos durante 30 seg o hasta que estén dorados. Dejar en el horno durante 10 min para que la cocción en el interior de los *bliny* llegue a su punto final.

NOTA: sería muy conveniente utilizar una sartén sueca o *plett* (pág. 471), que tiene huecos de 6,5 cm de diámetro. Llenar las cavidades hasta arriba.

Tortitas suecas

Mi ayudante, David Shamah, recién licenciado en el Culinary Institute of America (Instituto Culinario de América), presumía de estas tortitas, que aprendió de su instructor jefe, John Jensen. La receta original llevaba nata ligera y leche a partes iguales, pero yo la he cambiado por nata extragrasa y leche (manteniendo la misma proporción de grasa láctea) porque es difícil encontrar nata ligera⁴⁵ en el mercado.

Las tortitas suecas son una especie de mezcla entre las americanas y las *crêpes*. Espolvoreadas de azúcar y cubiertas con arándanos rojos, tradicionalmente se comen con la mano como un delicioso plato de *brunch* o como un postre original para una cena informal.

INGREDIENTES PARA 8-10 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
4 huevos grandes	3/4 de taza líquida	7 oz (sin cáscara)	200 g (sin cáscara)
Nata extragrasa	1/2 taza	4 oz	116 g
Harina de repostería	1 taza y 2 cdas	5 oz	145 g
ó harina común	1 taza (medida sacando y rasando)	5 oz	145 g
Leche	1 1/2 tazas	12,75 oz	363 g
Mantequilla sin sal, fundida	3 cdas	1,5 oz	43 g
Sal	1/2 cda de té	---	---
Cáscara rallada de limón	1/2 cda de té	---	---
Mantequilla clarificada*	2 cdas	1 oz	25 g

* Si no tiene mantequilla clarificada a mano, hará falta clarificar 3 cucharadas (43 g) de mantequilla sin sal. En un cazo de fondo grueso fundir la mantequilla a fuego medio, parcialmente cubierta para evitar salpicaduras. Cuando esté transparente, dejarla cocer destapada, vigilando cuidadosamente hasta que los sólidos caigan al fondo y comiencen a dorarse. Filtrar la inmediatamente a través de un colador de paso fino o un colador guarnecido con un paño.

* En un cuenco grande batir los huevos con la nata. Añadir la harina y mezclar hasta que la masa esté lisa. Batir con el resto de los ingredientes. La masa quedará bastante líquida.

* Formar tortitas de 6,5 cm de diámetro (1 cucharada) en una plancha caliente ligeramente engrasada con la mantequilla clarificada entre tanda y tanda. Cocer a fuego medio durante 1 1/2 min o hasta que estén doradas. Darles la vuelta y cocinar por la otra cara 30 seg o hasta que estén doradas. Las tortitas tendrán un grosor de 4 mm.

* Colocar las tortitas en platos calientes y reservarlas templadas en el horno mientras se cocina el resto de la masa. Salen 4 docenas de tortitas.

Almacenaje:

3 días refrigeradas y luego recalentarlas, tapadas, en el horno a 150° C durante 10-15 min o durante unos segundos en un microondas, sin tapar. Mejor servir recién hechas.

Decoración complementaria:

Azúcar molida y arándanos rojos en almíbar (a la venta en tiendas especializadas).

NOTA: sería muy conveniente utilizar una sartén sueca o *plett* ([pág. 471](#)), que tiene huecos de 6,5 cm de diámetro. Llenar las cavidades hasta arriba.

Comprensión

Las tortitas son más tiernas cuando se hacen con harina de repostería, porque tiene menos proteína de gluten que la harina común.

Crêpes chantilly

Estas son las *crêpes* más ligeras, rizadas y tiernas imaginables. Descubrí la idea de utilizar almidón de maíz en lugar de la harina habitual cuando hice un proyecto como *freelance* para CPC Products (productos de maíz) hace muchos años. Además de que las *crêpes* quedan más tiernas, pueden también cocinarse inmediatamente después de hacer la masa, sin tener que esperar la hora larga que exigen de reposo cuando se preparan con harina.

INGREDIENTES PARA 6-8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
3 huevos grandes	2/3 de taza líquida	5,25 oz (sin cáscara)	150 g (sin cáscara)
Leche	1 taza	8,5 oz	242 g
Vainillina	1 cda de té	---	4 g
Mantequilla sin sal, fundida	3 cdas	1,5 oz	43 g
Grand Marnier	1 cda	0,5 oz	15 g
Almidón de maíz*	3/4 de taza	3 oz	90 g
Sal	1/8 cda de té	---	---
Azúcar	1 cda	0,5 oz	12 g
Mantequilla clarificada**	1 cda	0,5 oz	12 g

* Se pueden utilizar hasta 120 g de almidón de maíz si se prefiere una *crêpe* más gruesa y con más cuerpo.

** Si no tiene mantequilla clarificada a mano, hará falta clarificar 3 cucharadas (43 g) de mantequilla sin sal. En un cazo de fondo grueso fundir la mantequilla a fuego medio, parcialmente cubierta para evitar salpicaduras. Cuando esté transparente, dejarla cocer destapada, vigilando cuidadosamente hasta que los sólidos caigan al fondo y comiencen a dorarse. Filtrar la inmediatamente a través de un colador de paso fino o de un colador guarnecido con un paño de rejilla.

* La forma más fácil y rápida de hacer la masa es utilizar una batidora. Colocar en ella los ingredientes en el orden en que se dan en la receta y batir a gran velocidad durante 10 seg.

* Calentar la sartén de *crêpes* sobre un fuego medio hasta que esté suficientemente caliente para que una gota de agua chisporrotee al caer. Pintar ligeramente con mantequilla clarificada y verter 2 cucharadas escasas en el centro. Inmediatamente, hacer girar la sartén hacia la izquierda, luego hacia abajo y volver hacia la derecha para que la masa se mueva en el sentido de las agujas de un reloj hasta que cubra totalmente la superficie.

* Cocer hasta que comience a ponerse mate y los bordes a dorarse, durante unos 15-20 seg. A mí me gusta utilizar una pequeña espátula metálica para levantar una esquina y comprobar que la *crêpe* está dorada. Entonces, pellizcando el borde con los dedos, le doy la vuelta y la cocino otros 10 seg o hasta que esté ligeramente dorada. Girar la sartén sobre la encimera y la *crêpe* caerá.

* Las *crêpes* pueden apilarse una encima de la otra si van a servirse en el día. Si van a reservarse en el frigorífico o congelarse, deberán separarse unas de otras con papel vegetal o se pegarán entre ellas. Salen entre 21 y 24 *crêpes*; 24 cuando se hace la masa con 120 g de almidón de maíz.

Crêpes suzette

Este es uno de los postres más espectaculares y magníficos del mundo. Hubo un tiempo, cuando descubrí las *crêpes suzette* en una clase de James Beard, en el que todas las personas a las que yo quería no tuvieron más remedio que probarlas. Las hice para mis padres cuando me invitaron a cenar; para mi maestra Cecily Brownstone y su hermana cuando me gradué en el *college*; para una extravagante amiga parisina que cogió su plato y lo lamió (animándome a hacer lo mismo); para un violonchelista que olvidó nuestra cita y nunca llegó a saber lo que se había perdido (yo nunca lo he olvidado). Luego dejé de hacerlas durante años, sólo para redescubrirlas más tarde con renovado interés. Mi versión preferida de la salsa la inspiraron Julia Child y Simone Beck en *Mastering the Art of French Cooking (Dominar el arte de la cocina francesa)*. Aunque lo tradicional es frotar la cáscara de naranja con los terrones de azúcar para absorber los aceites aromáticos, en la actualidad es muy difícil encontrar terrones suficientemente grandes, por lo que yo, en su lugar, confito las cáscaras y las utilizo para adornar las *crêpes*. Están deliciosas.

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
1 receta de <i>crêpes chantilly</i> (p. 107)			
PARA CONFITAR LA CÁSCARA			
1 naranja grande			
Azúcar	1/3 de taza	2,25 oz	67 g
Agua	1/3 de taza	2,75 oz	79 g
Jarabe de maíz	1 cda de té	---	---
SALSA DE NARANJA Y MANTEQUILLA			
1 naranja grande	---	---	---
Zumo de limón recién exprimido	1 1/2 cdas de té	---	---
Mantequilla sin sal	1 taza	8 oz	227 g
Azúcar	1/4 de taza	1,75 oz	50 g
Grand Marnier	3 cdas	1,5 oz	46 g
PARA FLAMBEAR			
Azúcar molida	3 cdas	1,25 oz	38 g
Grand Marnier o Curaçao	1/3 de taza	2,75 oz	80 g
Brandy	1/3 de taza	2,5 oz	74 g

PARA CONFITAR LA CÁSCARA DE NARANJA

- * Utilizar un sacatiras (pág. 469) o un pelapatatas para pelar una de las naranjas. Hay que tener cuidado de pelar sólo la parte naranja y no la parte algodonosa y blanca que está debajo. Si se utiliza un pelapatatas, cortar luego las tiras con un cuchillo para dejarlas más finas (de unos 3 mm de ancho).
- * Poner las tiritas en un cacillo de agua hirviendo y blanquearlas 15 min. Colar y refrescar bajo el chorro de agua fría.
- * En otro cacillo mezclar el azúcar, el agua y la cucharada de jarabe de maíz y llevar a ebullición, moviendo constantemente. Dejar de mover, echar las tiritas de piel de naranja y tapar muy bien. Cocer a fuego lento durante 15 min sin mover ni destapar. Enfriar tapado.

PARA HACER LA SALSA DE NARANJA Y MANTEQUILLA

- * Quitar la piel de la segunda naranja con un pelador o un pelapatatas y picarla muy fina.
- * Exprimir las 2 naranjas y filtrar el jugo. Deberá haber 160 ml. Añadir el zumo de limón.
- * En un cuenco, batir la mantequilla con el azúcar durante 1 min, hasta que esté muy suave y cremosa. Poco a poco, añadir el zumo, la cáscara picada y las 3 cucharadas de Grand Marnier (habrá unos 650 ml de salsa de naranja y mantequilla). Dejar reposar a temperatura ambiente durante 1 día, 5 días en el frigorífico o 3 meses en el congelador.

PARA SERVIR: disponer una *crêpe* con su cara más bonita hacia abajo y untarla con la mantequilla de naranja. Doblar en dos y untar con más mantequilla de naranja. Plegar en triángulos doblando cada mitad en tres (para hacerlo, el centro del lado plano será el vértice del triángulo. Doblar cada lado de modo que se encuentren en el centro, untar con un poco más de mantequilla de naranja y doblar al medio). Utilizar en total 1 cucharada de mantequilla de naranja para cada *crêpe*. Colocar el resto de la mantequilla de naranja en una sartén de *crêpes* o salteadora y poner al fuego hasta que se funda y haga pompitas. Colocar las *crêpes* y la cáscara de naranja confitada en la sartén. Calentar durante 1 1/2 min, regando las *crêpes* con la mantequilla de naranja. Retirar del fuego y espolvorear con el azúcar molida.

Poner el licor en un cucharón grande o un cazo de salsas con un mango largo. Calentar hasta que comience a incendiarse. Si fuera necesario, ladear el

cucharón una pizca para que la llama del quemador encienda el licor o utilizar una cerilla muy larga. Verter sobre las *crêpes* y dejarlo quemarse hasta que se apague.

Servirlas adornadas con la cáscara de naranja.

NOTA: las *crêpes* untadas de mantequilla de naranja, dobladas, y el resto de la mantequilla de naranja pueden congelarse durante 3 meses. Recalentar cubiertas en el horno a 175° C durante 20 o 30 min o hasta que la crema esté hirviendo.

Crêpes suzette de limón

Los amantes del limón pueden preferir esta chispeante salsa de mantequilla a la de naranja tradicional. El ron ligero acentúa el sabor refrescante del limón. Los arándanos frescos son un complemento lleno de color.

INGREDIENTES PARA 6-8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
1 receta de <i>crêpes chantilly</i> (pág. 107)			
SALSA DE LIMÓN Y MANTEQUILLA			
Mantequilla sin sal	3/4 de taza	6 oz	170 g
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g
Cáscara rallada de limón	2 cdas de té	---	4 g
Zumo de limón recién exprimido	1/2 taza	4,25 oz	125 g
Opcional: arándanos frescos	1 taza	4 oz	114 g
PARA FLAMBEAR			
Azúcar molida	3 cdas	1,25 oz	38 g
Ron ligero	1/2 taza	2 oz	56 g

* En un cuenco, batir la mantequilla con el azúcar durante 1 min, hasta que esté muy suave y cremosa. Poco a poco, añadir el zumo de limón y la cáscara rallada (habrá unos 650 ml de salsa de limón y mantequilla). Dejar reposar a temperatura ambiente durante 1 día, 5 días en el frigorífico o 3 meses en el congelador.

PARA SERVIR: estirar una *crêpe* con su cara más bonita hacia abajo y untarla con la mantequilla de limón. Doblar en dos y untar con más mantequilla de limón. Plegar en triángulos doblando cada mitad en tres. Para hacerlo, el centro del lado plano será el vértice del triángulo. Doblar cada

lado de modo que se encuentren en el centro, untar con un poco más de mantequilla de limón y doblar al medio. Utilizar en total 1 cucharada de mantequilla de limón para cada *crêpe*. Colocar el resto de la mantequilla de limón en una sartén de *crêpes* o salteadora y poner al fuego hasta que se funda y haga pompitas. Colocar las *crêpes* y los arándanos, si se van a utilizar, en la sartén. Calentar durante 1 1/2 min, regando las *crêpes* con la mantequilla de limón. Retirar del fuego y espolvorear con el azúcar molida.

Poner el ron en un cucharón grande. Calentar hasta que comience a incendiarse. Si fuera necesario, ladear el cucharón para que la llama del quemador incendie el ron o utilizar una cerilla muy larga. Verter sobre las *crêpes* y dejarlo quemarse hasta que se apague.

NOTA: las *crêpes* untadas de mantequilla de limón, dobladas, y el resto de la mantequilla de limón pueden congelarse durante 3 meses.

Crêpes ilusión de crema de limón

Estas *crêpes* individuales infladas son absolutamente divinas. Nacieron con la creación de la crema ilusión de limón. Esta mezcla de *curd* de limón y merengue italiano se unta en una capa en cada *crêpe*. Durante la cocción, se infla ligeramente para dar lugar a un relleno espumoso pero cremoso. La elegante presentación, aunque parezca increíble, se puede dejar preparada con un día de antelación y cocerla en el horno un rato justo antes de servir.

INGREDIENTES PARA 6-8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
1 receta de crema ilusión de limón <i>sin</i> gelatina (pág. 269)			
1 receta de <i>crêpes chantilly</i> (pág. 107)			

* Colocar una *crêpe* con su cara más bonita hacia abajo sobre la mesa de trabajo y untar la mitad del redondel con 2 cucharadas de crema ilusión de limón. Doblar, untar con 1 cucharada de crema el medio círculo de la *crêpe* plegada al medio y doblar otra vez.

* Colocar las *crêpes* en el molde preparado. Si no se van a cocer el mismo día, cubrir con papel film y reservar en el frigorífico.

* Cuando se vayan a asar, precalentar el horno a 175° C.

PARA SERVIR: Cocer durante 10 min o hasta que se inflen. Cocer durante 15 min si las *crêpes* estaban en el frigorífico. Espolvorear con azúcar molida si se desea.

Una bandeja de horno para bizcocho enrollado o un molde para *jelly-roll*, ligeramente engrasados con mantequilla.

Crêpes de terciopelo de chocolate con salsa de naranja y albaricoque

La unión de sabores del aterciopelado chocolate semiamargo y del albaricoque ácido, dorado y tierno es un matrimonio concertado en el cielo. Una bola de helado de vainilla ([pág. 287](#)), un poco derretida sobre el albaricoque caliente, no dejará de ser bienvenida.

INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
MASA			
1 huevo grande	3 cdas + 1/2 cda de té	1,75 oz (sin cáscara)	50 g (sin cáscaras)
1 yema grande	1 cda + 1/2 cda de té	0,6 oz	19 g
Leche	2/3 de taza	5,5 oz	160 g
Vainillina	3/4 de cda de té	---	3 g
Mantequilla sin sal, fundida	2 1/2 cdas	1,25 oz	35 g
Coñac	2 cdas de té	---	9 g
Almidón de maíz	1/3 de taza	1,5 oz	40 g
Cacao sin azúcar (estilo holandés) o 1/4 de taza de cacao no alcalinizado, como Hershey's	3 cdas	0,75 oz	18 g
Azúcar	3 cdas	1,25 oz	38 g
Sal	1 pizca	---	---
Mantequilla clarificada*	1 cda	0,5 oz	12 g
SALSA DE NARANJA Y ALBARICOQUE			
Cáscara rallada de naranja	2 cdas de té	---	4 g
Zumo de naranja recién exprimido	1/2 taza líquida	4,5 oz	121 g
Mantequilla sin sal	2 cdas	1 oz	28 g
<i>Lekvar</i> ⁴⁶ o conserva de albaricoque	1/2 taza	---	---
PARA FLAMBEAR			
Azúcar molida	2 cdas	0,5 oz	13 g
<i>Barak Palinka</i> ⁴⁷ o aguardiente de albaricoque	1/4 de taza	2 oz	56 g

* Si no tiene mantequilla clarificada a mano, hará falta clarificar 3 cucharadas (43 g) de mantequilla sin sal. En un cazo de fondo grueso fundir la mantequilla a fuego medio, parcialmente cubierta para evitar salpicaduras. Cuando esté transparente, dejarla cocer destapada vigilando cuidadosamente hasta que los sólidos caigan al fondo y comiencen a dorarse. Filtrar la inmediatamente a través de un colador de paso fino o en un colador guarnecido con un paño de rejilla.

PARA HACER LA MASA

* La forma más fácil y rápida de hacer la masa es utilizar una batidora. Colocar en ella los ingredientes en el orden en que se dan en la receta y batir a gran velocidad durante 10 seg.

* A continuación calentar la sartén de *crêpes* sobre un fuego medio hasta que esté suficientemente caliente para que una gota de agua chisporrotee al caer. Acto seguido pintar ligeramente con mantequilla clarificada y verter 2 cucharadas escasas en el centro. Inmediatamente hacer girar la sartén hacia la izquierda, luego hacia abajo y volver hacia la derecha para que la masa se mueva en el sentido de las agujas del reloj hasta que cubra totalmente la superficie.

* Cocer hasta que comience a ponerse mate y los bordes a dorarse, durante unos 15-20 seg. A mí me gusta utilizar una pequeña espátula metálica para levantar una esquina y comprobar que la *crêpe* está dorada. Entonces, pellizcando el borde con los dedos, le doy la vuelta y la cocino otros 10 seg o hasta que esté ligeramente dorada. Dar la vuelta a la sartén sobre la encimera y la *crêpe* caerá.

* Las *crêpes* se pueden apilar una encima de la otra si se van a servir en el día. Si se van a reservar en frigorífico o se van a congelar, deberán separarse unas de otras con papel vegetal o se pegarán entre ellas. Salen 14 *crêpes* de 15 cm o 24 de 10 cm de diámetro.

Una sartén de *crêpes* de 15 o de 10 cm de diámetro.

Almacenaje:

2 días en frigorífico, 3 meses congelado.

PARA HACER LA SALSA DE NARANJA Y ALBARICOQUE

* En un cuenco revolver juntos la ralladura de naranja, el zumo, la mantequilla y la conserva hasta que la mezcla quede lisa.

PARA SERVIR: disponer una *crêpe* con su cara más bonita hacia abajo y untarla con la mantequilla de naranja-albaricoque. Doblar en dos y untar con

más mantequilla. Doblar en triángulos doblando cada mitad en tres. Para hacerlo, el centro del lado plano será el vértice del triángulo. Doblar cada lado de modo que se encuentren en el centro, untar con un poco más de mantequilla de naranja-albaricoque y doblar al medio. Utilizar, en total, media cucharada de mantequilla de naranja-albaricoque para cada *crêpe*. Colocar el resto de la mantequilla de naranja en una sartén de *crêpes* o salteadora y poner al fuego hasta que se funda y haga pompitas. Colocar las *crêpes* y la cáscara de naranja confitada en la sartén. Calentar durante 1 1/2 min, regando las *crêpes* con la mantequilla de naranja. Retirar del fuego y espolvorear con el azúcar molida.

Poner el aguardiente en un cucharón grande o un cazo de salsas con un mango largo. Calentar hasta que comience a incendiarse. Si fuera necesario, ladear el cucharón una pizca para que la llama del quemador encienda el licor o utilizar una cerilla muy larga. Verter sobre las *crêpes* y dejarlo quemarse hasta que se apague.

Servir las *crêpes* adornadas con la cáscara de naranja.

NOTA: las *crêpes* untadas de mantequilla de naranja, dobladas y el resto de la mantequilla de naranja pueden congelarse durante 3 meses.

BIZCOCHOS TIPO ESPONJA

Los bizcochos tipo esponja tienen una textura ligera y llena de aire gracias a una gran cantidad de huevos batidos. Estos son los bizcochos a tener en cuenta si se está tratando de evitar el colesterol, porque la mayoría de ellos no lleva mantequilla. El *Angel Food* («comida de ángel»), además, no tiene yemas, por lo que no presenta nada de colesterol.

Algunos de estos bizcochos, como el esponjoso o el *chiffon*, son lo suficientemente jugosos como para poder comerse sin estar embebidos en almíbar y, por tanto, conservar su textura airosa, más ligera que el aire. La textura y el sabor son tan agradables que normalmente se comen sin cubrirlos con glaseado.

Otros bizcochos del tipo esponja, como la *génoise* clásica (a partir de ahora, genovesa clásica) y el *biscuit* de Saboya, parecerán secos e incluso gomosos sin estar embebidos en almíbar y bastante sosos sin nata batida o un *buttercream*. El almíbar perfumado con licor transforma la textura elástica de

la genovesa o del *biscuit* en algo deliciosamente tierno y de miga suave.

La genovesa es un bizcocho de tipo esponja europeo que difiere del esponja americano en que contiene mantequilla (que lo hablanda en parte, y le da sabor) y mucha menos azúcar. Incluso cuando se ha embebido, la genovesa en almíbar es aún menos dulce que el esponja americano, aunque mucho más jugoso. Con una cantidad razonable de almíbar, la genovesa resulta jugosa sin estar empapada. Los europeos, sin embargo, gustan de una mayor cantidad de almíbar que los americanos. Es una cuestión de gusto personal.

El *biscuit* de Saboya es también un bizcocho de tipo esponja que, como el americano, no contiene mantequilla o aceite, pero lleva mucho más huevo, lo que lo hace más ligero, seco y, cuando se embebe en almíbar, más consistente. Como no contiene nada de grasa, es más ligero y puede absorber más almíbar que la genovesa, sin perder su delicada textura. Esto lo convierte en una propuesta especialmente refrescante.

En la [pág. 485](#), el lector encontrará una explicación detallada de los bizcochos tipo esponja y un cuadro comparativo de los porcentajes de componentes en todos ellos.

CONSEJOS PARA TRIUNFAR EN LA ELABORACIÓN DE GENOVESA, *BISCUIT* Y BIZCOCHOS ESPONJA

Para más detalles, véanse las páginas indicadas.

- Utilizar harina de repostería que no contenga levadura ([pág. 480](#)). No usar harina de repostería que leve.
- Utilizar azúcar refinada (blanquilla) para una textura más delicada ([pág. 481](#)).
- Medir o pesar las cantidades exactamente ([pág. 453](#)).
- Calentar los huevos (o dejarlos templarse) a la temperatura indicada en la receta.
- Si la receta indica que hay que calentar la mezcla de huevos y azúcar, y se está trabajando con una batidora manual, mezclar sobre agua caliente hasta que espese. Entonces, retirar y continuar batiendo hasta que se enfríe.
- Cuando se trabajan las claras, utilizar crémor tártaro o batirlas hasta que se formen picos tiesos cuando se sacan los batidores con suavidad.
- Trabajar con rapidez una vez que los huevos están batidos para que no se bajen.

- Envolver, mezclar la harina suave pero *perfectamente* con el líquido.
- Cocer inmediatamente después de mezclar.
- Utilizar el tamaño de molde adecuado (pág. 19).
- Para conseguir bizcochos planos y con la máxima altura, utilizar las tiras Magic-Cake (págs. 19 y 466).
- Comprobar escrupulosamente la temperatura del horno (pág. 449).
- Aplicar los tiempos correctos de cocción; no cocer demasiado poco (pág. 20).
- Envolver bien las capas de bizcocho o rellenarlos y forrarlos cuando estén fríos (pág. 22).

NOTA: es mejor no duplicar la mayor parte de las recetas de este capítulo, ya que los tamaños estandarizados de los cuencos para batir son demasiado pequeños para contener sus generosos volúmenes.

Genovesa clásica

Una delicada genovesa bien humedecida y perfumada con almíbar es pura poesía. El sabor y la textura se hacen patentes solamente cuando presenta la cantidad adecuada de almíbar. Si no hay suficiente, el bizcocho parecerá seco e insípido; si se exagera, el bizcocho llegará a ser pesado y parecerá inundado. Yo encuentro que la cantidad ideal de almíbar es de 3 a 4 cucharadas por cada huevo utilizado en la masa. Si he preparado el bizcocho varios días antes, y para curarme en salud, añado una cucharada más.

Esta genovesa es la mejor que jamás haya probado. Es muy ligera pero con una buena miga perfectamente consistente. La *beurre noisette*⁴⁸ le permite parecer cremosa sin tener que añadir tanta mantequilla como para que la textura deje de ser etérea.

Como quiera que esta receta apareció en la prensa en 1981, he recibido más llamadas de los lectores para comentar algo sobre la misma que sobre cualquier otra. Muchos de ellos dicen que por primera vez en su vida han conseguido hacer una genovesa perfecta.

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
<i>Beurre noisette</i> * clarificada	3 cdas	1,25 oz	37 g
Vainillina	1 cda de té	---	4 g
4 huevos grandes	6 oz fluidas largas	7 oz (sin la cáscara)	200 g (sin la cáscara)
Azúcar	1/2 taza	3,5 oz	100 g
Harina de repostería refinada	1/2 taza	1,75 oz	50 g
Almidón de maíz sin apelmazar	1/2 taza – 1 cda	1,75 oz	50 g
ALMÍBAR (200 g)			
Azúcar	1/4 de taza + 1 1/2 cdas de té	2 oz	56 g
Agua	1/2 taza líquida	4 oz	118 g
Licor a elección	2 cdas	1 oz	28 g

* Si no tiene mantequilla clarificada a mano, hará falta clarificar 3 cucharadas (43 g) de mantequilla sin sal. En un cazo de fondo grueso fundir la mantequilla a fuego medio, parcialmente cubierta para evitar salpicaduras. Cuando esté transparente, dejarla cocer destapada vigilando cuidadosamente hasta que los sólidos caigan al fondo y comiencen a dorarse. Filtrarla inmediatamente a través de un colador de paso fino o en un colador guarnecido con un paño de rejilla.

* Encender el horno a 175° C.

* Calentar la *beurre noisette* hasta que esté casi hirviendo (de 45 a 50° C). Añadir la vainillina y mantener templada.

* En un cuenco grande colocado sobre un cazo de agua caliente entibiar los huevos junto con el azúcar, moviendo constantemente para evitar que se cuajen (los huevos también se pueden calentar colocándolos *aún en sus cáscaras* en un gran cuenco en el horno con la luz piloto encendida durante 3 horas o durante toda la noche; el peso de los huevos sin cascar será de 225 g). Utilizando el batidor de varillas, mezclar a gran velocidad durante 5 min o hasta que suban al triple de su volumen (se puede hacer con un batidor manual pero será necesario batir durante por lo menos 10 min).

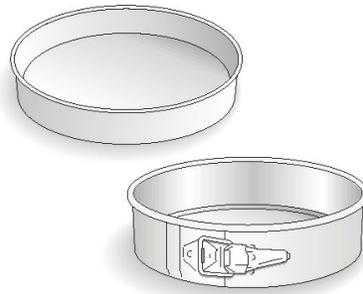
* Mientras se baten los huevos, tamizar juntos la harina y el almidón de maíz.

* Retirar 1/4 l escaso del batido de huevos y mezclarlo perfectamente con la *beurre noisette*.

* Tamizar la mitad de la mezcla de harinas sobre el batido de huevos restante y envolver con suavidad pero sin demora con un batidor de varillas de balón, una espumadera o una espátula de goma hasta que casi toda la harina haya desaparecido. Repetir con el resto de la mezcla de harinas hasta que haya desaparecido completamente. Agregar la mezcla de mantequilla envolviéndola para que se incorpore bien. Verter inmediatamente en el molde preparado (deberá estar lleno hasta los 2/3) y hornear 25-35 min o hasta que

el bizcocho esté dorado y comience a separarse ligeramente de las paredes del molde (no es necesario pinchar con la aguja, una vez que se separan las paredes, el bizcocho estará cocido). Evitar abrir la puerta del horno antes del mínimo tiempo indicado o el bizcocho se vendrá abajo. Probar cerca del final abriendo un poco la puerta y, si tras un rápido vistazo no parece cocido, cerrar la puerta inmediatamente y comprobarlo otra vez a los 5 min.

* Separar los lados del bizcocho con una pequeña espátula de metal y desmoldar de inmediato sobre una rejilla ligeramente engrasada. Darle la vuelta de nuevo para que se enfríe. Igualar el fondo y la parte de arriba cuando se va a preparar la tarta y regar con el almíbar uniformemente por las dos caras ([pág. 360](#)).⁴⁹



Un molde de 24 cm de diámetro x 5 cm de altura o un molde desmontable de 24 cm o un molde con forma de corazón de 24 x 5 cm o un molde cuadrado de 20 x 5 cm, engrasados, guarnecidos con papel vegetal o de horno, engrasados de nuevo y enharinados.

Altura final:

Una vez arregladas la base y la costra superior, 4 cm.

Conservación:

Almíbar: 1 mes en el frigorífico en un envase cerrado herméticamente.

Genovesa: sin almíbar, 2 días a temperatura ambiente, 5 días en el frigorífico, 2 meses en el congelador. Después de añadir el almíbar, los sabores maduran y la humedad queda repartida más uniformemente al día siguiente. El bizcocho así terminado puede refrigerarse durante más de 5 días y congelarse hasta más de 2 meses.

Decoración complementaria:

Una receta de cualquier *buttercream*, nata batida, glaseado o *fondant*.

Servicio:

A temperatura ambiente o ligeramente frío.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 116](#). Un gran batidor de varillas en forma de globo o una espumadera con orificios es ideal

para integrar la harina con la menor pérdida de aire. Si se utiliza el batidor, sacudirlo de vez en cuando para que se despegue lo que se haya metido entre los alambres.

PARA HACER EL ALMÍBAR

En un cazo pequeño que tenga una tapa que encaje muy bien colocar el azúcar y el agua y llevar a un hervor fuerte, removiendo constantemente. Tapar inmediatamente, retirar del calor y dejarlo hasta que se enfríe por completo. Echarlo en una jarra de medir líquidos y mezclar con el licor. Si el líquido se hubiera evaporado, añadir suficiente agua para alcanzar los 200 ml de almíbar.

Comprensión

Es muy interesante comparar la genovesa con el bizcocho cremoso básico. Para un mismo tamaño, la genovesa lleva doble cantidad de huevos y la mitad de azúcar, mezcla de harina con almidón y no se le añade levadura química o líquido alguno. ¡Eso explica que la genovesa «sea más ligera que el aire»! Después de añadirle el almíbar, sin embargo, el nivel de azúcar es casi tan alto como en el bizcocho cremoso.

Una vez me dediqué toda una semana a probar variaciones de la genovesa, de sus proporciones y de sus técnicas. Descubrí, al quemar accidentalmente la mantequilla, que la mantequilla negra (*beurre noisette*) transforma el sabor de la genovesa añadiéndole sensación grasa y profundidad (esto se publicó en el número de mayo/junio de 1981 de la revista *Cook's*). La mantequilla se temple antes de añadirla a la masa, de modo que permanece líquida, y la masa no cae bajo su peso.

Sustituir parte de la harina por almidón de maíz (una técnica europea) endurece la miga y conserva la humedad suministrada por los huevos y el azúcar. Aunque la mejor textura se consigue si parte de la harina es de repostería, otras harinas podrían funcionar, incluso aquellas que son todo almidón, como la fécula de patata (si bien la genovesa será más baja, tendrá menos altura, cuanto más alto sea el contenido en almidón). Yo he elaborado este bizcocho en público en Inglaterra, Francia, e incluso en Japón, con harinas «oriundas» de estos países y siempre con éxito.

VARIACIÓN

Genovesa mantecosa: Para conseguir una genovesa más mantecosa, que sea más densa y más jugosa, utilizar 70 g de *beurre noisette*. Esta variación

requerirá sólo la mitad de almíbar para embeberla y el sabor será más mantecoso aunque, desde luego, menos dulce.

Este bizcocho se utiliza para hacer un bocadito a cielo (pág. 165), rapsodia de estrellas resplandecientes (pág. 169) y la charlota de perlitas de chocolate (pág. 179).

Genovesa de castaña

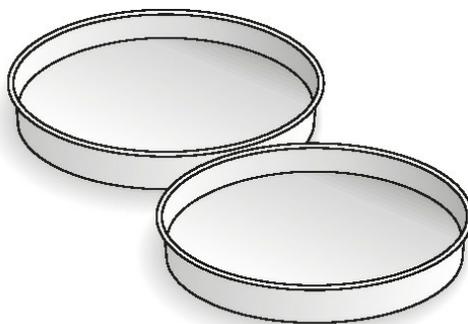
La harina de castaña contiene casi la misma cantidad de almidón que la fécula de maíz, por lo que un día se me ocurrió añadirla a una genovesa en vez de utilizar fécula de maíz. El resultado fue maravilloso. La increíble ligereza de la genovesa seguía presente pero incrementada por el suave sabor especiado de la castaña. Esta genovesa especial está riquísima con almíbar de ron, o rellena y forrada con nata batida de castaña. Yo he llamado a esta tarta ya terminada *La Châtaigne*, una preciosa palabra francesa para denominar a este fruto. Es un postre elegante y sorprendente para el Día de Acción de Gracias.

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
<i>Beurre noisette</i> * clarificada	1/4 de taza	1,75 oz	50 g
Vainillina	1 1/2 cda de té	---	6 g
6 huevos grandes	10 oz fluidas largas (casi 1 1/4 tazas líquidas)	10,5 oz (sin la cáscara)	300 g (sin la cáscara)
Azúcar	3/4 de taza	5,25 oz	150 g
Harina de repostería refinada	3/4 de taza	2,63 oz	75 g**
Harina de castaña	2/3 de taza	2,63 oz	75 g**
ALMÍBAR DE RON (300 g)			
Azúcar	1/4 de taza + 3 cdas	3 oz	88 g
Agua	3/4 de taza líquida	6 oz	177 g
Ron añejo	3 cdas	1,5 oz	40 g

* Si no tiene mantequilla clarificada a mano, hará falta clarificar 3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal. En un cazo de fondo grueso fundir la mantequilla a fuego medio, parcialmente cubierta para evitar salpicaduras. Cuando esté transparente, dejarla cocer destapada vigilando cuidadosamente hasta que los sólidos caigan al fondo y comiencen a dorarse. Filtrar la inmediatamente a través de un colador de paso fino o en un colador guarnecido con un paño de rejilla.

** Si no se dispone de una balanza electrónica, no hay que preocuparse de que las cantidades de harina y harina de castaña sean exactas por separado, ya que la mezcla de las dos es, en total, de 150 g.

- * Encender el horno a 175° C.
- * Calentar la *beurre noisette* hasta que esté casi hirviendo (de 45 a 50° C). Añadir la vainillina y mantener templada.
- * En un cuenco grande colocado sobre un cazo de agua caliente entibiar los huevos junto con el azúcar, moviendo constantemente para evitar que se cuajen (también pueden calentarse colocándolos *aún en sus cáscaras* en un gran cuenco en el horno con la luz del piloto encendida durante 3 horas o durante toda la noche; el peso de los huevos sin cascar será de 340 g). Utilizando el batidor de varillas, mezclar a gran velocidad durante 5 min o hasta que suban al triple de su volumen (se puede hacer con un batidor manual, pero será necesario batir durante por lo menos 10 min).
- * Mientras se baten los huevos, tamizar juntas las harinas.
- * Retirar 1/4 l escaso del batido de huevos y mezclarlo perfectamente con la *beurre noisette*.
- * Tamizar la mitad de la mezcla de harinas sobre el batido de huevos restante y envolver con suavidad pero sin demora con un batidor de varillas de balón, una espumadera o una espátula de goma hasta que casi toda la harina haya desaparecido. Repetir con el resto de la mezcla de harinas hasta que haya desaparecido completamente. Añadir la mezcla de mantequilla envolviéndola para que se incorpore bien.
- * Verter inmediatamente en los moldes preparados (deberán estar llenos hasta los 2/3) y hornear 25-35 min o hasta que los bizcochos estén dorados y comiencen a separarse ligeramente de las paredes de los moldes (no es necesario pinchar con la aguja; una vez que se separan las paredes, los bizcochos están cocidos). Evitar abrir la puerta del horno antes del tiempo mínimo indicado o los bizcochos se vendrán abajo. Probar a hacerlo cuando falte poco para el final del mayor tiempo de cocción, abriendo un poco la puerta. Si tras un rápido vistazo no parecen cocidos, cerrar la puerta inmediatamente y comprobarlo otra vez a los 5 min.
- * Separar los lados de los bizcochos con una pequeña espátula de metal y desmoldar de inmediato sobre rejillas ligeramente engrasadas. Darles la vuelta de nuevo para que se enfríen. Igualar el fondo y la parte de arriba cuando se va a preparar la tarta y regar con el almíbar uniformemente por las dos caras (pág. 360).⁵⁰



Dos moldes de 23 cm de diámetro x 5 cm de altura, engrasados, guarnecidos con papel vegetal o de horno, engrasados de nuevo y enharinados.

Altura final:

Una vez arregladas la base y la costra superior, 2,5 cm.

Conservación:

Almíbar: 1 mes en el frigorífico en un envase cerrado herméticamente.

Genovesa: sin almíbar, 2 días a temperatura ambiente, 5 días en el frigorífico, 2 meses en el congelador. Después de añadir el almíbar, los sabores maduran y la humedad queda repartida más uniformemente al día siguiente. El bizcocho así terminado puede refrigerarse durante más de 5 días y congelarse hasta más de 2 meses.

Decoración complementaria:

Crema *mousse* de castaña ([pág. 265](#)).

Servicio:

Ligeramente frío.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 116](#). Un gran batidor de varillas en forma de globo o una espumadera son ideales para integrar la harina con la menor pérdida de aire. Si se utiliza el batidor, sacudirlo de vez en cuando para separar lo que se haya metido entre los alambres.

PARA HACER EL ALMÍBAR

* En un cazo pequeño que tenga una tapa que encaje muy bien, colocar el azúcar y el agua y llevarlas a un hervor fuerte, removiendo constantemente. Tapar inmediatamente, retirar del calor y dejarlo hasta que se enfríe del todo. Echarlo en una jarra de medir líquidos y mezclar con el ron. Si el líquido se hubiera evaporado, añadir suficiente agua para alcanzar los 250 ml de almíbar.

Este bizcocho se utiliza para la tarta castaña envuelta en chocolate ([pág. 190](#)).

Genovesa dorada

Esta genovesa especialísima tiene la textura más tierna y aterciopelada y el dorado más intenso que cualquiera de los bizcochos que se encuentran en este libro. Esta masa, de paso, también sirve para las magdalenas más deliciosas.⁵¹

La genovesa dorada es tan jugosa que no necesita almíbar, pero regarla con un poco de licor la mejora considerablemente. La textura suave y densa de este bizcocho puede soportar cualquier *buttercream*, desde los clásicos a las muselinas. Es un bizcocho magnífico para fiestas. Sin duda, el mejor.

INGREDIENTES PARA 12 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
<i>Beurre noisette</i> * clarificada	3,5 oz fluidas	3 oz	85 g
Vainillina	1 cda de té	---	4 g
12 yemas grandes	7 oz fluidas	7,75 oz	225 g
Azúcar	3/4 de taza + 2 cdas	6 oz	175 g
Harina de repostería refinada	1 taza	3,5 oz	100 g
Almidón de maíz	3 cdas	0,75 oz	25 g
Agua	1/4 de taza líquida	2 oz	60 g

* Si no tiene mantequilla clarificada a mano, hará falta clarificar 3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal. En un cazo de fondo grueso fundir la mantequilla a fuego medio, parcialmente cubierta para evitar salpicaduras. Cuando esté transparente, dejarla cocer destapada vigilando cuidadosamente hasta que los sólidos caigan al fondo y comiencen a dorarse. Filtrar la inmediatamente a través de un colador de paso fino o en un colador guarnecido con un paño de rejilla.

* Encender el horno a 175° C.

* Calentar la *beurre noisette* hasta los 45 o 50° C. Añadir la vainillina y mantener templada.

* En un cuenco grande colocado sobre un cazo de agua caliente poner las yemas con el azúcar hasta que casi no se puedan tocar, moviendo constantemente para evitar que se cuajen. Utilizando el batidor de varillas, mezclar a gran velocidad durante 5 min o hasta que suba al triple de su volumen (se puede hacer con un batidor manual, pero será necesario batir durante por lo menos 10 min).

* Mientras se baten los huevos, tamizar juntos la harina y el almidón de maíz. Disminuir la velocidad y añadir el agua. Tamizar la mitad de la mezcla de harinas sobre la de huevos y envolver con suavidad pero rápidamente con un

batidor de varillas de balón, una espumadera o una espátula de goma hasta que casi toda la harina haya desaparecido. Repetir con el resto de la mezcla de harinas hasta que haya desaparecido completamente. Añadir la *beurre noisette* en dos veces e incorporarla bien pero sin mover demasiado.

* Verter la mezcla inmediatamente en el molde preparado (deberá estar lleno hasta los 2/3) y hornear 30-40 min o hasta que el bizcocho esté dorado y resista en el centro una suave presión de los dedos.

* En el molde de *kugelhopf*, comenzará a separarse ligeramente de las paredes. En el molde de corazón crecerá cerca de 1,5 cm por encima del borde del molde durante la cocción y comenzará a encogerse cuando esté cocido. No es necesario pinchar con la aguja. Una vez que se separan las paredes, el bizcocho está hecho. Evitar abrir la puerta del horno antes del tiempo mínimo indicado o la masa se vendrá abajo. Probar, cuando falte poco para el final del tiempo de cocción más prolongado, abriendo un poco la puerta. Si tras un rápido vistazo no parece hecho, cerrar la puerta inmediatamente y comprobarlo otra vez a los 5 min.

* Desmoldar de inmediato sobre una rejilla ligeramente engrasada. Darle la vuelta de nuevo para que se enfríe. Si se va a regar con licor, recortar el fondo y la parte de arriba para evitar que se empaste. El bizcocho se puede cortar por el medio para conseguir 2 pisos. Me encanta la textura de este bizcocho, de modo que la mayor parte de las veces prefiero el bizcocho de una pieza con un glaseado por encima.



Un molde de 24 cm de diámetro x 5 de altura o un molde desmontable de 24 cm o un molde con forma de corazón de 24 x 5 cm, engrasados, guarnecidos con papel vegetal o de horno, engrasados de nuevo y enharinados. O un molde de *kugelhopf*⁵² de 24 cm engrasado y enharinado.

Altura final:

5 cm incluida la costra. En molde de *kugelhopf*, 7,5 cm.

Conservación:

2 días a temperatura ambiente, 5 días en el frigorífico, 2 meses en el congelador.

Decoración complementaria:

La textura de este bizcocho es suficientemente recia como para aguantar cualquier *buttercream* sin chocolate (el chocolate ahogaría su sabor). Pero es también lo bastante bonito como para quedar perfectamente presentable con una sencilla capa de azúcar molida espolvoreada encima. *Buttercreams* aconsejados: cualquiera de frutas, como el de albaricoque (pág. 237) el de azahar (pág. 238) o el *garrapiñado* (pág. 235).

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 116](#). Un gran batidor de varillas en forma de globo o una espumadera son ideales para integrar la harina con la menor pérdida de aire. Si se utiliza el batidor, sacudirlo de vez en cuando para que se desprege lo que se haya metido entre los alambres.

Comprensión

Al contrario que la genovesa clásica, esta masa lleva sólo yemas en lugar de huevos enteros, más mantequilla y menos harina. Se añade una pequeña cantidad de agua porque sólo con las yemas la masa es demasiado densa.

Este bizcocho se utiliza para la tarta jaula de oro (pág. 172).

Genovesa blanca

Esta es otra genovesa original con menos colesterol que la fórmula clásica. Es un híbrido entre el bizcocho *Angel Food* y la genovesa: menos etéreo que el primero pero mantecoso y más tierno. El almíbar deja la textura del bizcocho pastosa, por lo que para aromatizarlo se añade cáscara de naranja a la masa. Para conseguir un delicioso sabor a azahar, sustituir una de las cucharadas de agua por otra de agua de azahar. Cualquier *buttercream* con sabor a fruta, especialmente la naranja, lo acompañan muy bien.

INGREDIENTES PARA 10-12 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
<i>Beurre noisette</i> * clarificada	3 oz fluidas (6,5 cdas)	2,75 oz	80 g
Vainillina	1 1/2 cda de té	---	6 g
Cáscara de naranja rallada	2 cdas	0,5 oz	12 g
Harina de repostería refinada	1 1/2 tazas (medidas sin apretar)	6 oz	170 g
Almidón de maíz	3/4 de taza – 2 cdas de té (medidas sin apretar)	3 oz	85 g
9 claras grandes	9 oz fluidas (1 taza líquida + 2 cdas)	9,5 oz	270 g
Azúcar	1 1/4 de taza	9 oz	255 g
Agua	3/4 de taza líquida	6,25 oz	177 g
Opcional: Cointreau	1/2 taza	4,25 oz	122 g

* Si no tiene mantequilla clarificada a mano, hará falta clarificar 3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal. En un cazo de fondo grueso fundir la mantequilla a fuego medio, parcialmente cubierta para evitar salpicaduras. Cuando esté transparente, dejarla cocer destapada vigilando cuidadosamente hasta que los sólidos caigan al fondo y comiencen a dorarse. Filtrar la inmediatamente a través de un colador de paso fino o en un colador guarnecido con un paño de rejilla.

* Encender el horno a 175° C.

* Calentar la *beurre noisette* hasta los 45 o 50°C. Añadir la vainillina y la cáscara de naranja rallada y mantener templada.

* Tamizar juntos la harina y el almidón de maíz.

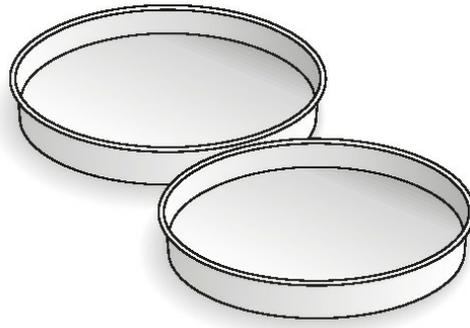
* En un cuenco grande batir las claras a punto de nieve hasta que dejen picos blandos al sacar los batidores. Añadir poco a poco el azúcar, batiendo hasta que el merengue esté muy consistente y los picos queden rígidos. Agregar el agua poco a poco hasta que se incorpore. Retirar una taza escasa del batido y mezclar con la mantequilla.

* Tamizar la mitad de la mezcla de harinas sobre el resto del batido y envolverla suave pero rápidamente con un batidor de varillas en forma de balón, una espumadera o una espátula de goma hasta que se integre. Repetir la operación con el resto de las harinas. Agregar la mezcla de mantequilla e incorporarla.

* Verter inmediatamente en los moldes preparados y cocer durante 20-25 min o hasta que el bizcocho esté dorado y una aguja pinchada en el centro salga limpia. Evitar abrir la puerta del horno antes del tiempo mínimo indicado o el bizcocho se vendrá abajo. Probar, cuando falte poco para el final del tiempo mayor de cocción, abriendo un poco la puerta. Si tras un rápido vistazo no parece hecho, cerrar la puerta inmediatamente y comprobarlo otra vez a los 5 min.

* Desmoldar de inmediato sobre rejillas ligeramente engrasadas. Darles la vuelta de nuevo para que se enfríen.

* Recortar la base y la costra superior cuando se quiera terminar la tarta. Para una mayor jugosidad e intensidad de sabor, regar uniformemente y por todas partes con Cointreau ([pág. 360](#)).



Dos moldes de 24 cm de diámetro x 5 cm de altura engrasados, guarnecidos con papel vegetal o de horno, engrasados de nuevo y enharinados.

Altura final:

Una vez recortadas la base y la costra superior, la altura de cada capa es de 3 cm largos.

Conservación:

1 día a temperatura ambiente, 3 días en el frigorífico, 2 meses en el congelador.

Decoración complementaria:

Buttercream de naranja, limón o frambuesa ([págs. 236-237](#)). Cualquier nata montada, especialmente la de perlititas de chocolate ([pág. 261](#)). *Fondant* estirado ([pág. 307](#)).

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 116](#). Un gran batidor de varillas en forma de globo o una espumadera son ideales para integrar la harina con la menor pérdida de aire. Si se utiliza el batidor, sacudirlo de vez en cuando para que se despegue lo que se haya metido entre los alambres.

Comprensión

Las proporciones de este bizcocho son semejantes a los de la genovesa clásica (el mismo peso de azúcar y de mezcla harina/almidón de maíz: 1/4 parte de su peso en mantequilla, antes de ser clarificada), pero el agua reemplaza a las yemas. Esta permite que las claras aumenten en el horno dando lugar a un bizcocho de textura refinada y tierna.

Esta masa se utiliza para la tarta muguete o lirio de los valles (pág. 204).

Genovesa de chocolate

Esta versión de la genovesa es tan ligera y etérea como la clásica genovesa pero con la mágica seducción del sabor mantecoso del chocolate. El almíbar conserva su cualidad jugosa y tierna. Elegir cuidadosamente el licor para el almíbar de modo que combine bien. El café, la avellana, las frambuesas y la naranja van de maravilla con el chocolate. Un glaseado esponjoso (aromatizado para acompañar al almíbar), como la nata vaporosa de frutas (pág. 267) o la muselina de fruta (pág. 249), puede darle el toque adecuado.

Este elegante bizcocho es lo suficientemente ligero como para servirlo como final de una cena contundente. Si hiciese falta, elaborarlo con antelación sólo lo mejora.

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
<i>Beurre noisette</i> * clarificada	3 cdas	1,25 oz	37 g
Cacao puro, sin azúcar (tipo holandés) o 1/4 de taza + 2 cdas de cacao no alcalinizado como Hershey's	1/3 de taza (medido sin apretar)	1 oz	28 g
Agua hirviendo	1/4 de taza líquida	2 oz	60 g
Vainillina	1 cda de té	---	4 g
5 huevos grandes	1 taza líquida	8,75 oz (sin cáscara)	250 g (sin cáscara)
Azúcar	1/2 taza	3,5 oz	100 g
Harina de repostería refinada	3/4 de taza	2,5 oz	75 g
ALMÍBAR (200 g)			
Azúcar	1/4 de taza + 1 1/2 de cda de té	2 oz	56 g
Agua	1/2 taza líquida	4 oz	118 g
Licor a elección	2 cdas	1 oz	28 g

* Si no tiene mantequilla clarificada a mano, hará falta clarificar 3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal. En un cazo de fondo grueso fundir la mantequilla a fuego medio, parcialmente cubierta para evitar salpicaduras. Cuando esté transparente, dejarla cocer destapada vigilando cuidadosamente hasta que los sólidos caigan al fondo y comiencen a dorarse. Filtrar la inmediatamente a través de un colador de paso fino o en un colador guarnecido con un paño de rejilla.

* Encender el horno a 175° C.

* Calentar la *beurre noisette* hasta que esté casi hirviendo (de 45 a 50° C) y mantener templada.

* En un cuenco pequeño revolver juntos el cacao y el agua hirviendo hasta que el cacao esté totalmente disuelto. Añadir la vainillina y reservar a un lado, dejando el batidor en el cuenco y todo cubierto con un film plástico.

* En un cuenco grande colocado sobre un cazo de agua caliente, entibiar los huevos junto con el azúcar, moviendo constantemente para evitar que se cuajen (los huevos también se pueden calentar colocándolos *aún en sus cáscaras* en un gran cuenco en el horno con la luz del piloto encendida durante 3 horas o durante toda la noche; el peso de los huevos sin cascar será de 340 g). Utilizando el batidor de varillas, mezclar a gran velocidad durante 5 min o hasta que suban al triple de su volumen (se puede hacer con un batidor manual pero será necesario batir durante por lo menos 10 min).

* Retirar 1/2 l escaso del batido de huevos y echarlo en el cuenco del cacao.

* Tamizar la harina sobre la mezcla de huevos restante y envolver con suavidad pero rápidamente con un batidor de varillas de balón, una espumadera o una espátula de goma hasta que casi toda la harina haya desaparecido. Integrar la mezcla de huevos y cacao hasta que esté casi totalmente mezclado. Añadir la *beurre noisette* en dos veces e incorporarla bien pero sin mover demasiado.⁵³

* Verter inmediatamente en el molde preparado (deberá estar lleno hasta los 2/3) y hornear 30-40 min o hasta que el bizcocho comience a separarse de las paredes del molde (no es necesaria la aguja. En cuanto comienza a separarse de las paredes, el bizcocho está hecho). Evitar abrir la puerta del horno antes del tiempo mínimo indicado o el bizcocho se vendrá abajo. Probar, cuando falte poco para el final del tiempo más prolongado de cocción, abriendo un poco la puerta. Si tras un rápido vistazo no parece hecho, cerrar la puerta inmediatamente y comprobarlo otra vez a los 5 min.

* Separar el bizcocho de las paredes del molde y desmoldar de inmediato sobre una rejilla ligeramente engrasada. Darle la vuelta de nuevo para que se enfríe. La costra superior consistente evita que la masa se caiga. Recortar la base y la parte de arriba cuando se vaya a preparar la tarta, y regar uniformemente con el almíbar por ambas caras (pág. 360).⁵⁴

PARA HACER EL ALMÍBAR

* En un cazo pequeño que tenga una tapa que encaje muy bien colocar el azúcar y el agua y llevarlas a un hervor fuerte, removiendo constantemente. Tapar inmediatamente, retirar del calor y dejarlo hasta que se enfríe del todo.

Echarlo en una jarra de medir líquidos y mezclar con el licor. Si el líquido se hubiera evaporado, añadir suficiente agua para alcanzar los 250 ml de almíbar.



Un molde de 24 cm de diámetro x 5 cm de altura o un molde desmontable de 24 cm o un molde con forma de corazón de 24 x 5 cm, engrasados, guarnecidos con papel vegetal o de horno, engrasados de nuevo y enharinados.

Altura final:

Una vez arregladas la base y la costra superior, 4 cm.

Conservación:

Almíbar: 1 mes en el frigorífico en un envase cerrado herméticamente.

Genovesa: sin almíbar, 2 días a temperatura ambiente, 5 días en el frigorífico, 2 meses en el congelador. Después de añadir el almíbar, los sabores maduran y la humedad queda repartida más uniformemente al día siguiente. El bizcocho así terminado puede refrigerarse durante más de 5 días y congelarse hasta más de 2 meses.

Decoración complementaria:

Cualquier glaseado, *fondant*, *buttercream* o nata batida; especialmente de café, garrapiñado, castaña, naranja, albaricoque y frambuesa.

Servicio:

A temperatura ambiente o ligeramente frío.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 116](#). La mezcla de cacao deberá integrarse muy bien en la masa para evitar que caiga al fondo. El bizcocho deberá comenzar a separarse del molde antes de retirarlo del horno o, al enfriarse, bajará un poco.

Comprensión

Nunca antes me había gustado la genovesa de chocolate tanto como la clásica, porque me parecía que la mera aparición del chocolate no era suficiente para justificar la pérdida de delicadeza en la textura. El problema es que es muy difícil integrar el cacao en un batido de huevos ya que tiende a irse al fondo. Además, no despliega todo su sabor si no se ha disuelto en agua caliente antes de ser añadido a la mezcla (pág. 482). Aunque en la genovesa convencional no se utiliza el agua, para solucionar estos problemas yo mezclo el cacao con agua para disolverlo y suavizo la «pasta» resultante integrándola en 1/2 l del batido huevos/azúcar antes de añadirlo al resto. Se ha sumado 1 huevo más para compensar la pérdida de volumen del batido que se mezcla con el cacao. Para una mayor ligereza, se ha eliminado el almidón de maíz. La combinación cacao/harina es igual en peso a la mezcla de almidón de maíz/harina de la genovesa clásica.

Este bizcocho se utiliza para hacer la tarta María de fresa (pág. 185).

Variación:

Genovesa de chocolate y frutos secos

Esta curiosa versión lleva aceite de frutos secos en lugar de mantequilla, lo que le da un sabor afrutado sin que ello le haga perder la textura deliciosa y ligera de la genovesa. El aceite, además, disminuye el contenido en colesterol. Se puede realzar aún más el aroma de los frutos secos poniendo en el almíbar un licor como Frangelico.⁵⁵

Para hacer la genovesa de chocolate con sabor a frutos secos: sustituir la mantequilla por 40 g de aceite de avellanas o nueces. No es necesario calentar el aceite ya que permanece líquido a temperatura ambiente y no se solidifica al echarlo en el batido.

NOTAS: la cantidad ideal de almíbar para terminar la genovesa es igual en volumen a la de harina.

La costra superior de la genovesa de chocolate es fácil de quitar de una pieza. Tiene una magnífica textura y un sabor intenso, por lo que a menudo la unto con nata batida poco azucarada, la enrolla y la corta en lonchitas, que sirvo como *petits fours*.⁵⁶

Genovesa de chocolate jugosa

Este bizcocho tiene la textura ligera de una genovesa pero es más aterciopelado y jugoso. En lugar de cacao, se utiliza una cantidad equivalente de chocolate, pero se emplea una técnica especial para intensificar el sabor. Antes de incorporarlo al batido, el chocolate se cuece con agua, lo que permite que libere su sabor (pág. 482). ¡Esto le dará la posibilidad de prepararse una genovesa con el aroma de su chocolate amargo preferido!

INGREDIENTES PARA 10-12 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Chocolate amargo	---	8 oz	227 g
Agua hirviendo	1 taza líquida	8,25 oz	236 g
8 huevos grandes	1 1/2 tazas líquidas	14 oz (sin cáscara)	400 g (sin cáscara)
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g
Harina de repostería refinada	1 1/2 tazas	5,25 oz	150 g
ALMÍBAR (300 g)			
Azúcar	1/4 de taza + 3 cdas	3 oz	88 g
Agua	3/4 de taza líquida	6 oz	182 g
Licor a elección	3 cdas	1,5 oz	40 g

* Encender el horno a 175° C.

* En un buen cazo, colocar el chocolate y el agua y llevarlos al punto de hervor a fuego lento, moviendo continuamente. Dejar que hierva despacito unos 5 min o hasta que el chocolate se espese para alcanzar una consistencia como de masa de pudín (caerá en pellas de la cuchara, que quedarán marcadas en la superficie del chocolate un momento antes de desaparecer).

* En un cuenco grande batir los huevos y el azúcar con un batidor de varillas y a gran velocidad durante 5 min o hasta que hayan triplicado su volumen (se puede hacer con batidor manual pero será necesario batir durante por lo menos 10 min).

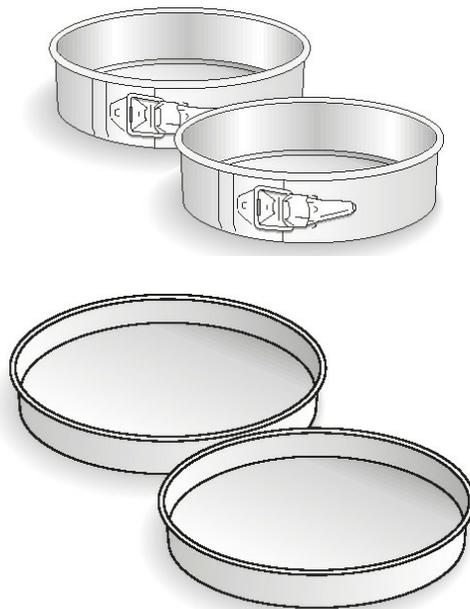
* Tamizar la mitad de la harina sobre el batido de huevos y envolver con suavidad pero rápidamente con un batidor de varillas de balón, una espumadera o una espátula de goma hasta que casi toda la harina haya desaparecido. Repetir con el resto de la harina hasta que haya desaparecido completamente. Echar la mezcla de chocolate y envolverla hasta que se incorpore.

* Verter inmediatamente en los moldes preparados (deberán estar llenos hasta los 2/3) y hornear 30-35 min o hasta que una aguja pinchada en el centro entre tan fácilmente como lo hace cuando se pincha en los bordes. Los bizcochos subirán hasta los bordes de los moldes al hornearse y bajarán ligeramente cuando se hayan cocido, encogiéndose un poco en los costados. Evitar abrir la puerta del horno antes del tiempo mínimo indicado o los bizcochos se vendrán abajo.

* Separar los bizcochos de las paredes del molde y desmoldar de inmediato sobre rejillas ligeramente engrasadas. Darles la vuelta de nuevo para que se enfríen. La costra superior consistente evita que la masa se caiga. Igualar el fondo y la parte de arriba cuando se vaya a preparar la tarta y regar con el almíbar uniformemente por ambas caras.⁵⁷

PARA HACER EL ALMÍBAR

En un cazo pequeño que tenga una tapa que encaje muy bien colocar el azúcar y el agua y llevarlas a un hervor fuerte, removiendo constantemente. Tapar inmediatamente, retirar del calor y dejarlo hasta que se enfríe del todo. Echarlo en una jarra de medir líquidos y mezclar con el licor. Si el líquido se hubiera evaporado, añadir suficiente agua para alcanzar los 300 ml de almíbar.



Dos moldes de 24 cm de diámetro x 5 cm de altura o 2 moldes desmontables de 24 cm engrasados, guarnecidos con papel vegetal o de horno, engrasados de nuevo y enharinados.

Altura final:

Una vez recortadas la base y la costra superior, 3 cm.

Conservación:

Almíbar: 1 mes en el frigorífico en un envase cerrado herméticamente.

Genovesa: sin almíbar, 2 días a temperatura ambiente, 5 días en el frigorífico, 2 meses en el congelador. Después de añadir el almíbar, los sabores maduran y al día siguiente la humedad queda repartida más uniformemente. El bizcocho así terminado puede refrigerarse durante más de 5 días y congelarse hasta más de 2 meses.

Decoración complementaria:

Un poquito de licor por encima. Cualquier *ganache* (págs. 271-280). Este bizcocho no es muy dulce, por lo que es perfecto como base para algunos de los más dulces y decorativos adornos que se ponen por encima de las tartas, como las hojas de chocolate y de praliné (pág. 394). También es una excelente base para la tarta Selva Negra de Suiza (pág. 191).

Servicio:

A temperatura ambiente o ligeramente frío.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 116](#).

Comprensión

La proporción de ingredientes en este bizcocho es semejante a la de la genovesa de chocolate. La genovesa de chocolate jugosa tiene la misma cantidad de azúcar y harina que una genovesa de chocolate del mismo tamaño (los 115 g de azúcar aportados por el chocolate amargo son exactamente la misma cantidad que los 115 g de azúcar aportados por el almíbar utilizado para las 2 capas de la genovesa de chocolate). Sin embargo, la que nos ocupa tiene un poco menos de huevo, más del doble de agua y, en lugar de mantequilla, los 80-90 g de manteca de cacao que contiene el chocolate. Todas estas variables tienen su influencia en que la textura de este bizcocho sea más jugosa y densa que la de la clásica genovesa de chocolate. Precisamente porque este bizcocho no es tan ligero y aéreo, son necesarias dos capas para alcanzar una altura suficiente. No se añade vainillina ya que el chocolate contiene vainilla.

Este bizcocho se utiliza para hacer la tarta Selva Negra de Suiza ([pág. 191](#)) y la tarta de chocolate triple ([pág. 203](#)).

Genovesa de cacao amargo y almendras

Perfecto para los amantes del cacao, la receta de este bizcocho se inspiró en la magnífica tarta Reina Madre de Maida Heatter, que se ha convertido en un clásico. Sin ser dulce, es tan jugoso y con tanto sabor a chocolate que me gusta servirlo sin glasear o con una ligera capa uniformemente repartida de azúcar molida. Pero si se empeña en rizar el rizo, la mejor forma de servirlo sería con nata batida muy poco dulce ([pág. 257](#)) a un lado.

No es necesario engrasar y enharinar las paredes del molde (con lo que es un bizcocho sin nada en absoluto de harina, ideal para la Pascua judía, pero, en ese caso, eliminar también el crémor tártaro), porque es muy fácil despegarlo con una pequeña espátula de metal.

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Cacao puro sin azúcar (estilo holandés)	1/2 taza + 1 cda (medido sin apretar)	1,75 oz	50 g
Agua hirviendo	1/2 taza líquida escasa	3,5 oz	100 g
Vainillina	1 cda de té	---	4 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	16 cdas	8 oz	227 g
Azúcar	1 taza + 2 cdas	8 oz	227 g
6 huevos grandes			
Yemas	3,5 oz fluidas	4 oz	112 g
Claros	3/4 de taza líquida	6,25 oz	180 g
Almendras sin blanquear, en láminas, tostadas y molidas	1 2/3 de taza escasa (ya molida)	6 oz	170 g
Sal	1/8 de cda de té	---	---
Crémor tártaro	3/4 de cda de té	---	---

* Encender el horno a 175° C.

* En un cuenco pequeño revolver el cacao con el agua hirviendo hasta que se disuelva y la mezcla tenga la consistencia de una crema suave. Incorporar la vainillina y dejar enfriar.

* En un cuenco batir la mantequilla con 200 g de azúcar durante 3 minutos o hasta que esté ligera y espumosa. Añadir las yemas y batir hasta que se incorporen, bajando lo que se suba por las paredes. Agregar la mezcla del cacao y las almendras y batir hasta que se mezclen, volviendo a bajar lo que

se suba por las paredes.

* En un cuenco grande, batir las claras con la sal hasta que estén espumosas. Acto seguido, echar el crémor tártaro y batir hasta que queden picos suaves cuando se saca el batidor. Gradualmente añadir los 27 g de azúcar que quedan, batiendo hasta que queden picos muy consistentes cuando se sacan los batidores despacio. Mezclar 1/4 de las claras en el batido de chocolate para aligerarlo. Entonces incorporar el resto de las claras con una espátula de goma grande.

* Verter en el molde preparado (deberá llegar a llenar hasta 3/4 el molde de 20 cm de diámetro o hasta la mitad el molde de 24 cm) y cocer durante 70 min. Pasados 30 min, cubrir sin apretar el molde con papel de aluminio para evitar que se queme. Dejar enfriar el bizcocho en su molde durante 45 min. Pasar una espátula metálica por los bordes y retirar el aro del molde. Dar la vuelta sobre una rejilla ligeramente engrasada y volver a dar la vuelta para que se enfríe. El bizcocho se hunde muy ligeramente en el centro lo que hace su forma más atractiva.

Un molde desmontable de 20 o 24 cm de diámetro sin engrasar, con el fondo forrado de papel vegetal, las paredes envueltas con las tiras Magic-Cake (págs. 19 y 466). En el caso de este bizcocho es prudente utilizar las tiras Magic-Cake para evitar que los lados se quemen durante el largo tiempo de cocción.

Altura final:

4 cm en los bordes, un poco más de 3 cm en el centro.

Conservación:

3 días a temperatura ambiente, 5 días en el frigorífico, 2 meses congelado.

Decoración complementaria:

Una ligera capa de azúcar molida por encima. Nata montada perfecta (pág. 257).

Servicio:

A temperatura ambiente o un poquito frío.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 116](#).

Comprensión

La fórmula de la genovesa de chocolate y almendra es casi idéntica a la del bizcocho de la tarta Reina Madre de Maida Heatter⁵⁸ pero, en lugar de chocolate, lleva cacao holandés, que contiene menos manteca de cacao y

nada de azúcar. Por lo tanto, el azúcar debe ser incrementado y la mantequilla ocupa el lugar de la manteca de cacao. Una pequeña cantidad de agua libera e intensifica el sabor del cacao. El resultado es un bizcocho con un fuerte sabor pero con una textura más ligera que el original, en particular porque la mantequilla está cremosa a temperatura ambiente, mientras que la manteca de cacao está rígida. El crémor tártaro se utiliza para estabilizar las claras de huevo ya que el chocolate es muy pesado y tiende a bajarlas.

Genovesa crujiente Jeffrey

Esta insólita genovesa es delicada además de jugosa y crujiente gracias a su costra de merengue. Me la enseñó un joven y brillante podólogo que dejó a un lado su talento científico para idear un bizcocho que lleva menos de la mitad de harina que la genovesa clásica y nada de mantequilla. El Dr. Elterman prefiere el chocolate Lindt Excellence (¡y yo no tengo nada que objetar!).

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Chocolate amargo	---	10 oz	284 g
8 huevos grandes			
Yemas	4,5 oz fluidas	5,25 oz	150 g
Claros	1 taza líquida	8,5 oz	240 g
Crémor tártaro	1 cda de té	---	3 g
Azúcar	1 1/4 tazas	8,75 oz	250 g
Harina de repostería refinada	2/3 de taza	2,25 oz	65 g

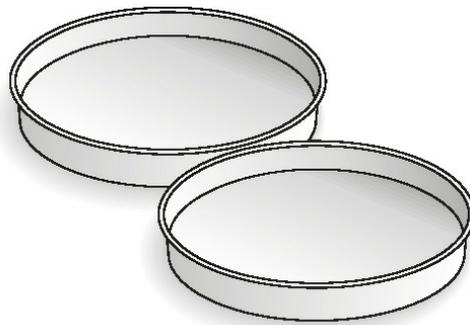
- * Encender el horno a 175° C.
- * Fundir el chocolate al baño María sobre agua caliente (no hirviendo) y a fuego suave.
- * En un gran cuenco puesto sobre un cazo de agua caliente, calentar las yemas con la cuarta parte del azúcar hasta que no se puedan tocar, moviendo continuamente para evitar que se corten. Utilizando el batidor de varillas, mezclar a gran velocidad durante 5 min o hasta que haya triplicado su volumen (se puede utilizar un batidor de mano pero será necesario batir durante 10 min). Añadir el chocolate y batir hasta que quede incorporado.
- * En un cuenco grande, batir las claras hasta que estén espumosas. Echar el

crémor tártaro y batir hasta que queden picos suaves cuando se saca el batidor. Gradualmente añadir los 190 g de azúcar que quedan, batiendo hasta que queden picos muy consistentes cuando se sacan los batidores suavemente.

* Mezclar 1/4 de las claras en el batido de chocolate. Tamizar encima 1/3 de la harina y envolverla con una espátula de goma suavemente pero con rapidez hasta que casi se haya mezclado. Añadir 1/3 de las claras y envolver hasta que se hayan mezclado en parte. Repetir dos veces más, empezando con la harina y terminando con las claras de huevo. Después de la última tanda de harina, comprobar que ha desaparecido antes de añadir la última parte de las claras.

* Verter inmediatamente en los moldes preparados y cocer durante 35 min.

* Despegar los lados con una pequeña espátula de metal y desmoldar inmediatamente sobre rejillas ligeramente engrasadas. Dar la vuelta otra vez para que se enfríen.



Dos moldes de 24 x 4 cm de altura, engrasados, con el fondo forrado de papel vegetal y vuelto a engrasar y enharinar.

Altura final:

Después de arreglar la base y la costra superior, cada capa es de un grosor aproximado de 2,5 cm.

Conservación:

2 días a temperatura ambiente, 5 días en frigorífico. No congelar.

Decoración complementaria:

El bizcocho se sirve tal cual en pequeñas cuñas o con una pizca de nata montada perfecta (pág. 257) o *ganache* ligera montada (pág. 271) puestas encima.

Servicio:

A temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 116](#).

Comprensión

Independientemente de la escasa cantidad de harina, este bizcocho es semejante en su fórmula a la genovesa de chocolate jugosa. El chocolate, sin embargo, no se cuece en agua (que liberaría más el sabor). En lugar de ello, se añaden 30 g más para aumentar su presencia. También se pone más azúcar para que el sabor del chocolate no tenga un punto demasiado amargo. Igual que en la genovesa de chocolate jugosa, la única materia grasa aquí es la manteca de cacao del chocolate.

Enrollado vaporoso de chocolate

Es más un *soufflé* sin harina que un bizcocho. Es tan ligero y delicado (tanto en textura como en sabor) que hay que hornearlo en una bandeja plana para que no se caiga. He descubierto, después de incluirlo en mi primer libro de cocina, *Romantic and Classic Cakes (Pasteles románticos y clásicos)*, que rebajar de forma considerable la cantidad de azúcar no sólo potencia el sabor del chocolate, sino que también mejora la textura y ayuda a evitar las roturas cuando la masa se enrolla. Precioso como bizcocho enrollado, asimismo puede cortarse en cuadrados, círculos u óvalos y utilizarse como una capa para tarta. Los frutos secos opcionales añaden una textura sutil además de su sabor. Pero no se deben añadir cuando se persiga una textura sedosa y suave. Relleno con nata batida y frutas rojas frescas, este bizcocho es el perfecto postre veraniego.

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Azúcar	1/4 de taza + 2 cdas	2,75 oz	75 g
6 huevos grandes			
Yemas	3,5 oz fluidas	4 oz	112 g
Claros	3/4 de taza líquida	6,25 oz	180 g
Chocolate amargo fundido	---	4 oz	113 g
Opcional: almendras sin blanquear, en láminas, tostadas y molidas	1/3 de taza	1,25 oz	35 g
Crémor tártaro	3/4 de cda de té	---	---
Cacao sin azúcar	1 cda	0,25 oz	6 g

* Encender el horno a 175° C.

* En un cuenco batir el azúcar (menos 2 cucharadas) y las yemas durante 5 min o hasta que estén ligeras y espumosas. Añadir el chocolate, las almendras, si se van a utilizar, y batir hasta que quede todo incorporado, bajando lo que esté en las paredes.

* En un cuenco grande batir las claras hasta que estén espumosas, añadir el crémor tártaro y batir hasta que se formen picos blanditos cuando se saca el batidor. Seguir batiendo al tiempo que se añaden las 2 cucharadas reservadas de azúcar hasta que se formen picos rígidos cuando se saca el batidor despacio.

* Con unas varillas de balón, una espumadera o una espátula de goma integrar 1/4 de las claras en la mezcla de chocolate para aligerarla. A continuación, añadir el resto de las claras.

* Verter en la bandeja preparada repartiéndolo uniformemente con una espátula y hornear durante 16 min. El bizcocho estará espumoso, habrá perdido su brillo y recuperará la forma cuando se presione ligeramente con un dedo.

* Remojar un trapo o servilleta y escurrir perfectamente. Sacar el bizcocho del horno y dejarlo en su bandeja. Esparcir el cacao y cubrir con el trapo de inmediato. (Cubrir con un trapo seco si se tiene pensado cortar el bizcocho en trozos en lugar de enrollarlo). Dejar enfriar. Retirar el trapo y, tirando de una esquina de la plancha o del papel de aluminio, pasar el bizcocho a una superficie plana. Para hacerlo enrollado, untarlo con 1/2 l del relleno y enrollarlo, utilizando la plancha o el papel de aluminio para sujetarlo al tiempo que se separa. Para utilizarlo como capa de una tarta, cortar por la mitad para 2 rectángulos. Si no, utilizar una bandeja de cartón redonda de 20

cm de diámetro para cortar en 2 círculos o una bandeja ovalada de 24 cm para cortar 2 óvalos.

Una bandeja de horno de 40 x 30 cm engrasada, con el fondo guarnecido de una lámina antiadherente o con papel de aluminio (que suba un poco por los lados) y de nuevo engrasados y enharinados.

Altura final:

1,25 cm antes de enrollar.

Conservación:

3 días a temperatura ambiente, 5 días en frigorífico, 2 meses congelado.

Rellenos complementarios:

Una receta de nata montada perfecta o nata de mermelada de frambuesa (págs. 257 o 266). Nata montada al moca (pág. 257). *Ganache* ligera montada (pág. 271).

Servicio:

Ligeramente frío. Si se utiliza para enrollarlo, cortarlo en diagonal para hacer rodajas ovaladas.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 116](#). Un gran batidor de varillas en forma de globo o una espumadera son ideales para integrar la harina con la menor pérdida de aire. Si se utiliza el batidor, sacudirlo de vez en cuando para que se despegue lo que se haya metido entre los alambres.

Comprensión

Una mayor cantidad de azúcar provocaría roturas en el enrollado de chocolate, porque absorbe algo de la humedad de la masa, volviendo el bizcocho más quebradizo.

Este bizcocho se utiliza para la piña de chocolate (pág. 197) y para el tronco de Navidad de chocolate cordon rose (pág. 198).

Enrollado *soufflé* de cacao

Este bizcocho enrollado es etéreo además de excepcionalmente jugoso y con intenso sabor a chocolate. La extrema jugosidad lo hace a prueba de roturas. Es perfecto con cualquier relleno de nata batida.

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Cacao sin azúcar (tipo holandés) o 1/4 de taza + 3 cdas de cacao no alcalinizado como Hershey's	1/3 de taza + 1 cucharada (medidas sin apretar)	1,25 oz	37 g
Agua hirviendo	1/4 de taza líquida	2 oz	60 g
Vainillina	1 cda de té	---	4 g
Mantequilla (19 a 23° C)	2 cdas	1 oz	28 g
Azúcar	2/3 de taza	4,5 oz	132 g
6 huevos grandes			
Yemas	3,5 onzas fluidas	4 oz	112 g
Claras	3/4 de taza líquida	6,25 oz	180 g
Opcional: almendras sin blanquear, en láminas, tostadas y molidas	1/3 de taza	1,25 oz	35 g
Crémor tártaro	3/4 de cda de té	---	---

* Encender el horno a 175° C.

* En un pequeño cuenco poner casi todo el cacao excepto una cucharada y el agua hirviendo hasta que el cacao se haya disuelto por completo. Añadir la vainillina y la mantequilla y dejar enfriar.

* En un cuenco batir las yemas y el azúcar (menos 2 cucharadas) durante 5 min o hasta que estén ligeras y espumosas. Añadir la mezcla del chocolate, las almendras si se quiere y batir hasta que quede todo incorporado, bajando lo que esté en las paredes.

* En un cuenco grande batir las claras hasta que estén espumosas, añadir el crémor tártaro y batir hasta que se formen picos blanditos cuando se saca el batidor. Seguir batiendo al tiempo que se añaden las 2 cucharadas reservadas de azúcar hasta que se formen picos rígidos cuando se saca el batidor con cuidado. Con unas varillas de balón, una espumadera o una espátula de goma integrar la cuarta parte de las claras en la mezcla de chocolate para aligerarla. A continuación, añadir el resto de las claras.

* Verter en la bandeja preparada repartiéndolo uniformemente con una espátula y hornear durante 18 min. El bizcocho estará espumoso, habrá perdido su brillo y recuperará la forma cuando se lo presione ligeramente con un dedo.

* Remojar un trapo o servilleta y escurrir perfectamente. Sacar el bizcocho del horno y dejarlo en su bandeja. Esparcir el cacao y cubrir con el trapo de inmediato (cubrir con un trapo seco si se tiene pensado cortar el bizcocho en

trozos). Dejar enfriar. Retirar el trapo y, tirando de una esquina de la plancha o del papel de aluminio, pasar el bizcocho a una superficie plana. Para hacerlo enrollado, untarlo con medio litro del relleno y enrollarlo, utilizando la plancha o el papel de aluminio para sujetarlo al tiempo que se separa. Para utilizarlo como capa de una tarta, cortar al medio para 2 rectángulos o utilizar un círculo de cartón de 20 cm de diámetro para cortar en 2 círculos o un óvalo de cartón de 23 cm para cortar 2 óvalos.



Una bandeja de horno de 40 x 30 cm engrasada, con el fondo guarnecido de una lámina antiadherente o con papel de aluminio (que suba un poco por los lados) y engrasados de nuevo y enharinados. Durante la Pascua judía, estaría bien suprimir la harina, ya que el bizcocho se despegará también sin la misma. Eliminar, en ese caso, el crémor tártaro.

Altura final:

1,25 cm antes de enrollar.

Conservación:

3 días a temperatura ambiente, 5 días en frigorífico, 2 meses congelado.

Rellenos complementarios:

Nata montada perfecta ([pág. 257](#)) o nata de mermelada de frambuesa ([pág. 266](#)). Nata montada al moca ([pág. 257](#)). *Ganache* ligera montada ([pág. 271](#)).

Servicio:

Ligeramente frío. Si se utiliza para enrollarlo, cortar en diagonal para hacer rodajas ovaladas.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 116](#). Un gran batidor de varillas en forma de globo o una espumadera son ideales para integrar la harina con la menor pérdida de aire. Si se utiliza el batidor, sacudirlo de vez en cuando para que se despegue lo que se haya metido entre los alambres.

Comprensión

El cacao sustituye a los sólidos de cacao que aporta el chocolate del bizcocho anterior. Por la misma razón, la mantequilla compensa la falta de la manteca de cacao y, a su vez, la mayor cantidad de azúcar, que se encuentra en la composición del chocolate amargo. El agua se utiliza para disolver el cacao, liberando el potente sabor del chocolate y aportando jugosidad.

Este bizcocho se utiliza para hacer la tarta el bosque encantado (pág. 196).

Bizcocho (*biscuit*) enrollado

Embebido con almíbar, el bizcocho enrollado es uno de los más tiernos y etéreos, y tiene muchas posibilidades. Se puede rellenar con nata batida y enrollarlo con amplitud. Se puede untar con jalea, enrollarlo muy ajustado y cortar en rodajas para guarnecer un molde (como para la tarta emperatriz escarlata de la [pág. 177](#)). Se puede cortar con tijeras en círculos para servir como base y cubierta a un *cheesecake* o, incluso, cortarlo con un cortapastas para decorar los lados del *cheesecake*.

Si el bizcocho enrollado se utiliza para rellenos muy húmedos, como la nata batida o una crema de *bavaroise* o de *cheesecake*, quedaría demasiado ensopado si se embebe con almíbar. Con un relleno menos húmedo, como un *lemon curd*, yo embebo el bizcocho enrollado con cerca de 4 cucharadas de té de almíbar por cada huevo entero que tenga la masa.

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Harina de repostería refinada	1/3 de taza	1,25 oz	33 g
Almidón de maíz	3 cdas	0,75 oz	23 g
4 huevos grandes	---	8 oz (con cáscara)	227 g (con cáscara)
1 yema grande	3 1/2 cdas de té	0,5 oz	18 g
Azúcar	1/2 taza + 1 cda	4 oz	113 g
Vainillina	3/4 de cda de té	---	3 g
Crémor tártaro	1/4 de cda de té	---	---
OPCIONAL: ALMÍBAR (100 g)			
Azúcar	2 cdas + 1 pizca	1 oz	28 g
Agua	1/4 de taza líquida	2 oz	59 g
Licor a elección	1 cda	0,5 oz	14 g

* Precalentar el horno a 230° C.

* En un cuenco pequeño batir juntos la harina de repostería y el almidón de maíz.

* Separar 2 de los huevos y colocar las claras en un cuenco grande y las yemas en otro. Echar en el de las yemas la yema suplementaria indicada en los ingredientes, los otros 2 huevos enteros y la 1/2 taza de azúcar. Batir a

gran velocidad durante 5 min o hasta que la mezcla esté densa, espumosa y haya triplicado su volumen. Incorporar la vainilla.

* Tamizar la mitad de la mezcla de harinas sobre el batido de huevos y envolverla suavemente pero con rapidez con un batidor de varillas de balón, una espumadera o una espátula de goma hasta que la harina haya desaparecido. Repetir con la otra mitad de mezcla de harina. Trabajar las claras hasta que estén espumosas, añadir el crémor tártaro y batir hasta que se formen suaves picos cuando se saca el batidor. Seguir trabajando con la cucharada de azúcar reservada hasta que queden picos tiesos cuando se saque despacio el batidor. Integrar las claras en el batido y verter en el molde preparado, usando una espátula metálica en ángulo para dejarlo raso.

* Hornear durante 7 min o hasta que esté dorado, una aguja salga limpia y la masa recupere su forma cuando se la presiona ligeramente.

* Despegar las esquinas con una pequeña espátula metálica o un cuchillo afilado y, tirando del lado largo de la plancha antiadherente o del papel de horno que sobresale, deslizar el bizcocho del molde a la mesa de trabajo. Para utilizar el bizcocho en círculos como base para tartas, dejarlo enfriar en plano, cubierto con un trapo limpio. Engrasar ligeramente el fondo de un molde de bizcocho del tamaño deseado y colocarlo encima de la plancha de bizcocho. Con la punta de un cuchillo, marcar a su alrededor. Quitar el molde y cortar la base de tarta utilizando unas tijeras. Para utilizarlo enrollado, espolvorearlo ligeramente con azúcar molida y enrollarlo cuando aún esté caliente. Si se utiliza una plancha antiadherente, enrollarlo con la plancha (esta mantendrá el bizcocho especialmente jugoso). Si se utiliza papel parafinado, poner boca abajo el bizcocho sobre un trapo limpio, retirar con cuidado el papel y enrollarlo ajustándolo, con el trapo y todo. Dejar enfriar en la rejilla. Cuando se vaya a rellenar, desenrollar el bizcocho (si se ha utilizado una plancha antiadherente, primero despegar el bizcocho de la plancha y volverlo a situar sobre la misma). Si se utiliza almíbar, rociarlo sobre el bizcocho antes de rellenarlo con medio litro escaso de relleno.

PARA HACER EL ALMÍBAR

En un cazo pequeño que tenga una tapa que encaje muy bien colocar el azúcar y el agua y llevarlas a un hervor fuerte, removiendo constantemente. Tapar inmediatamente, retirar del calor y dejarlo hasta que se enfríe del todo. Echarlo en una jarra de medir líquidos y mezclar con el licor. Si el líquido se hubiera evaporado, añadir suficiente agua para alcanzar los 80-90 ml de

almíbar.

Una bandeja de horno de 40 x 30 cm engrasada, con el fondo guarnecido de una lámina antiadherente o con papel de aluminio (que suba un poco por los lados), engrasados de nuevo y enharinados. Durante la Pascua judía, se puede suprimir la harina, ya que el bizcocho se despegará también sin la misma. Eliminar en este caso el crémor tártaro.

Altura final:

39 x 29 x 1,25 cm. Cuando el bizcocho esté enrollado pierde altura hasta menos de 1 cm. Salen por cada hoja 2 círculos de 20 cm.

Rellenos complementarios:

El almíbar: 1 mes en frigorífico envasado al abrigo del aire. Bizcocho: 3 días a temperatura ambiente, 5 días en frigorífico, 2 meses congelado.

Rellenos complementarios:

Nata montada perfecta (pág. 257) o nata de mermelada de frambuesa (pág. 266). Nata montada al moca (pág. 257). Nata con *curd* de limón (pág. 267). Crema de *bavaroise* si se hace en *charlota* (pág. 288).

Servicio:

Ligeramente frío. Si se utiliza para enrollarlo, cortar en diagonal para conseguir rodajas ovaladas.

Consejos para triunfar: Véase pág. 116. Un gran batidor de varillas en forma de globo o una espumadera son ideales para integrar la harina con la menor pérdida de aire. Si se utiliza el batidor, sacudirlo de vez en cuando para que se despegue lo que se haya metido entre los alambres.

Comprensión

Este bizcocho es incluso más ligero que la genovesa porque no tiene mantequilla y porque algunas de las claras se batan separadamente y se añaden al batido después.

Cuando se cuece el bizcocho como una plancha fina, hace falta menos soporte estructural, por lo que la mezcla harina/almidón de maíz puede reducirse hasta cerca de la mitad de la necesaria para la genovesa clásica (en lugar de igual cantidad en peso de mezcla de harinas y azúcar, el bizcocho enrollado sólo lleva la mitad en peso de mezcla de harinas). Es necesario, sin embargo, una temperatura muy alta en el horno para solidificar la masa antes de que se pueda caer. Se añade 1 yema de más para ayudar a aumentar la flexibilidad que permita enrollar la plancha si se desea.

Este bizcocho se utiliza para elaborar la charlota vaporosa de pera (pág. 175), la tarta emperatriz escarlata (pág. 177) y las barquitas Chez l'Ami Louis⁵⁹ (pág. 187).

Variaciones

Bizcocho (*biscuit*) enrollado de jengibre

1 cucharada de jugo de jengibre en la mezcla de yemas disminuye la sensación de dulzor y proporciona un aroma sutil muy original al bizcocho. (Para hacer el jugo de jengibre, rallar jengibre fresco en un rallador fino y presionarlo entre los dedos para sacar tanto jugo como sea posible).

RELLENOS COMPLEMENTARIOS

Nata batida perfecta y peras en compota ligera.

Bizcocho (*biscuit*) enrollado de chocolate

Es perfecto para utilizar para una versión de chocolate de la tarta emperatriz escarlata (pág. 177) porque es más consistente que el enrollado vaporoso. Tiene también una textura excelente para servirlo como brazo de gitano de helado. Sustituir el almidón de maíz por el mismo peso de cacao en polvo puro. Disolver el cacao en 3 cu charadas de agua hirviendo y dejar enfriar. Mezclar con la vainillina y añadir a la mezcla de yemas ya batida, incorporando todo bien. Si no se va a embeber en almíbar, aumentar la cantidad de azúcar hasta los 145 g.

RELLENOS COMPLEMENTARIOS

Nata batida perfecta. *Ganache* batida ligera. *Bavaroise*, especialmente de naranja o de frambuesa.

Bizcocho (*biscuit*) enrollado de almendra

De todos los bizcochos para enrollar este es mi favorito. Es jugoso, tierno y está lleno de sabor porque lleva más almendras que harina. En lugar de la mezcla harina/almidón de maíz, agregar 35 g de almendras repeladas, tostadas y molidas y 3 cucharadas de harina de repostería sin tamizar (20 g).

RELLENOS COMPLEMENTARIOS

Nata batida perfecta, crema de jalea de frambuesa o cualquier crema nube. Es estupendo como base para un *cheesecake*.

Bizcocho (*biscuit*) enrollado al té verde

El té de color verde musgo de la ceremonia japonesa del té acrecienta la

delicadeza de este bizcocho enrollado con un precioso color verde y un sabor exquisito e inolvidable. Relleno con la crema *mousse* de té verde (pág. 264) es un postre para no olvidar. Se debe servir el mismo día de su preparación o su volátil aroma se perderá. Para hacer este bizcocho enrollado, sustituir 1 cucharada de almidón de maíz por igual medida o peso de té verde en polvo (a la venta en tiendas de productos japoneses y orientales).

RELLENOS COMPLEMENTARIOS

Nata montada perfecta (pág. 257) o nata batida al té verde (pág. 264).

*Biscuit*⁶⁰ de Savoya

Este precioso bizcocho lleva el nombre de la Saboya, situada en la región alpina de Francia, de donde se dice que es originario. El *biscuit* de Saboya es excelente para convertirlo en capas para tarta y, cuando se embebe en almíbar, es excepcionalmente ligero, suave y jugoso sin llegar nunca a quedar pastoso. Puede utilizarse en vez de una genovesa y es una alternativa especialmente fresca para las tartas de verano.

Para conseguir una textura tierna, es imprescindible embeber el *biscuit* de Saboya con al menos 50 g de almíbar (pág. 448) por cada huevo utilizado en la masa. Otra regla general es aplicar al bizcocho un peso en almíbar equivalente al del *biscuit* ya cocido e igualado. Esto le permitirá pasar de ser un bizcocho seco y elástico, a convertirse en uno jugoso y que se deshace en la boca. Yo me quito mi *toque*⁶¹ ante mis amigos y colegas Bruce Healy y Paul Bugat, autores de *Mastering the Art of French Pastry (Dominar el arte de la repostería francesa)*, por su sistema insuperable de envolver las claras junto a la mezcla de harinas en la masa. ¡Se consigue así el resultado más voluminoso y ligero posible!

INGREDIENTES PARA 12-14 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
8 huevos grandes			
Yemas	4,5 oz fluidas	5,25 oz	150 g
Claras	1 taza líquida	8,5 oz	240 g
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g
Vainillina	2 1/2 cdas de té	---	10 g
Agua templada	1 cda	0,5 oz	15 g
Harina de repostería tamizada	1 taza + 2 cdas	4 oz	113 g
Almidón de maíz	1/2 taza + 1 cda	2,25 oz	66 g
Crémor tártaro	1 cda de té	---	3 g
ALMÍBAR (590 g)			
Azúcar	3/4 de taza + 2 cdas	6 oz	175 g
Agua	1 1/2 tazas líquidas	12,5 oz	355 g
Licor a elección	6 cdas	3 oz	90 g

* Precalentar el horno a 165° C.

* En un cuenco grande batir las yemas con 2/3 del azúcar a velocidad alta durante 5 min o hasta que el contenido sea muy espeso y haga la cinta cuando se deja caer del batidor. Bajar la velocidad y batir con la vainillina y el agua. Volver a la velocidad alta y batir hasta que espese de nuevo.

* Revolver juntas la harina y el almidón de maíz. Tamizar sobre las yemas sin mezclarlas y dejar en espera.

* En otro cuenco grande trabajar las claras hasta que estén espumosas, añadir el crémor tártaro y batir hasta que queden picos suaves. Seguir trabajándolas mientras se echa poco a poco el resto del azúcar, batiendo hasta que queden picos tiesos cuando se saca despacio el batidor. Añadir 1/3 de las claras a la mezcla de yemas y con un gran batidor de varillas, una espumadera o una espátula de goma envolverlas hasta que se incorporen. Envolver con suavidad el resto de las claras batidas. * Verter en los moldes preparados (deberán estar llenos hasta casi la mitad). Cocer durante 25 min o hasta que una aguja pinchada en el centro salga limpia. Despegar las paredes con una pequeña espátula metálica y desmoldar inmediatamente sobre rejillas ligeramente engrasadas y volver a dar la vuelta para dejarlos enfriar. La costra superior consistente evita que se caiga el bizcocho, que queda con una textura ligera.

* Igualar la costra superior cuando se vaya a terminar la tarta y embeber con el almíbar regularmente por todas sus caras (pág. 448).⁶²

PARA HACER EL ALMÍBAR

En un cazo pequeño que tenga una tapa que encaje muy bien colocar el azúcar y el agua y llevarlas a un hervor fuerte, removiendo constantemente. Tapar inmediatamente, retirar del calor y dejarlo hasta que se enfríe del todo. Echarlo en una jarra de medir líquidos y mezclar con el licor elegido. Si el líquido se hubiera evaporado, añadir suficiente agua para alcanzar los 600 ml de almíbar.



Tres moldes de bizcocho de 24 cm de diámetro x 4 cm de altura, con los fondos engrasados y forrados de papel vegetal. No engrasar ni enharinar las paredes.

Altura final:

Después de recortar la base y la costra, cada capa tiene una altura de 2 1/2 cm.

Conservación:

Almíbar: 1 mes en el frigorífico en un envase cerrado herméticamente. *Biscuit*: sin almíbar, 2 días a temperatura ambiente, 5 días en frigorífico, 2 meses congelado. Después de embeberlo en almíbar, los sabores maduran y el jugo se encuentra más repartido al día siguiente. La tarta ya terminada puede refrigerarse durante 5 días o congelarla 2 meses.

Decoración complementaria:

Cualquier *buttercream*, nata batida o glaseado.

Servicio:

A temperatura ambiente o ligeramente frío.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 116](#). Un gran batidor de varillas en forma de globo o una espumadera son ideales para

integrar la harina con la menor pérdida de aire. Si se utiliza el batidor, sacudirlo de vez en cuando para que se despegue lo que se haya metido entre los alambres.

Comprensión

Cuando el *biscuit* se hornea para una tarta de capas requiere mucha más estructura que un bizcocho enrollado, por lo que se añade más mezcla de harina/almidón de maíz y se baten todas las claras por separado.

La ausencia de mantequilla es lo que hace esta propuesta más ligera que la genovesa. Como la mantequilla vuelve más tiernas las masas, su ausencia puede hacer el *biscuit* elástico, a no ser que esté adecuadamente embebido en almíbar.

Dado que se puede empapar con almíbar sin llegar a quedar blanducho, no hay peligro de que quede seco, por lo que la tarta se puede hacer tan ligera y alta como sea necesario. Al dejar sin engrasar ni enharinar las paredes de los moldes, la masa puede subir mejor, alcanzando su altura máxima.

Este bizcocho se utiliza para hacer la tarta abeja reina (pág. 186).

Biscuit oval

Esta receta es la misma que la anterior, pero se hacen sólo los dos tercios de la cantidad. Se hornea en 2 capas ovales, que son perfectas en tartas como la bomba Hawaii (pág. 167).

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
6 huevos grandes			
Yemas	3,5 oz fluidas	4 oz	112 g
Claros	3/4 de taza líquida	6,25 oz	180 g
Azúcar	2/3 de taza	4,5 oz	132 g
Vainillina	1 3/4 cdas de té	---	7 g
Agua templada	2 cdas de té	---	10 g
Harina de repostería tamizada	3/4 de taza	2,5 oz	75 g
Almidón de maíz	1/3 taza + 2 cdas de té	1,5 oz	45 g
Crémor tártaro	3/4 de cda de té	---	---

* Batir las claras con 50 g de azúcar en lugar de con 60 g y batir las yemas con el resto. Continuar en lo demás como en la receta entera (pág. 143).

* Dividir el batido entre los dos moldes de bizcocho ovales y cocer durante 25 min o hasta que estén hechos. Separar las paredes con una pequeña espátula metálica. Desmoldar inmediatamente sobre rejillas ligeramente engrasadas y volver a dar la vuelta para que se enfríen.

Dos moldes ovales de 24 x 17 cm (pág. 459) con los fondos engrasados y guarnecidos con papel vegetal o de horno.

Altura final:

Después de recortar el fondo y la superficie, cada capa alcanza los 4,5 cm.

Biscuit à la cuillère (bizcochos de soletilla)

La palabra *cuillère*, que en francés quiere decir «cuchara», se adjudicó a estos tradicionales bizcochos porque originalmente se depositaban en la bandeja con una cuchara. Sin embargo, utilizando una manga pastelera quedan con una forma más regular y se trabaja mucho más deprisa.

Estos bizcochos son tan ligeros que se endurecen muy rápido. Es mejor comerlos en el día en que se hornean. Cuando ya estén secos, embeberlos ligeramente en algún licor.

Los bizcochos de soletilla tienen la textura perfecta, etérea, pero suficientemente consistente como para contener y soportar un relleno cremoso de *bavaroise* en la corona de naranja y chocolate (pág. 181).

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
6 huevos grandes			
Yemas	3,5 oz fluidas	4 oz	112 g
Claras	3/4 de taza líquida	6,25 oz	180 g
Azúcar	1/4 de taza	5,25 oz	150 g
Vainillina	2 1/2 cdas de té	---	10 g
Agua templada	1 cda	0,5 oz	15 g
Harina de repostería tamizada	1 1/2 tazas	5,25 oz	150 g
Crémor tártaro	3/4 de cda de té	---	---
Azúcar molida para espolvorear	1 taza aprox.		

* Precalentar el horno a 200° C.

* En un cuenco grande batir las yemas con 2/3 del azúcar a velocidad alta durante 5 min o hasta que el batido esté muy espeso y haga la cinta cuando se deja caer del batidor. Bajar la velocidad y batir con la vainillina y el agua. Volver a la velocidad alta y batir hasta que espese de nuevo.

* Tamizar la harina sobre las yemas, sin mezclarlos, y dejarlo en espera.

* En otro cuenco grande batir las claras hasta que estén espumosas, añadir el crémor tártaro y batir hasta que queden picos suaves cuando se saca el batidor. Seguir trabajándolas mientras se echa poco a poco el resto del azúcar, batiendo hasta que queden picos tiesos cuando se saca el batidor lentamente. Añadir 1/3 de las claras a la mezcla de yemas y, con un gran batidor de varillas o una espumadera o una espátula de goma, envolverlas hasta que queden incorporadas. Ir añadiendo con suavidad el resto de las claras batidas.

* Trabajando con rapidez para que el batido no pierda volumen, echar un litro en la manga pastelera y marcar un disco para la base (pág. 379). Una *charlota* de 20 cm necesita unos 17 bizcochos de soletilla para forrar las paredes, una base de 17 cm para poner entre los bizcochos y una cubierta de 20 cm si se desea. Una *charlota* de 24 cm necesita unos 19 bizcochos de soletilla para forrar las paredes, una base de 20 cm para poner entre los bizcochos y una cubierta de 24 cm si se desea (para preparar una cubierta decorativa hará falta otra media tanda de batido).

* Llenar la manga con el resto del batido y marcar bizcochos de soletilla de 7,5 cm de largo por 3,75 cm de ancho. Hay que tener cuidado y mantener la boca de la manga pastelera suficientemente por encima de la bandeja, de modo que el batido salga libremente de la boquilla y no se aplaste con el borde de la misma (pág. 379). Debe quedar un espacio de medio centímetro largo entre los bizcochos porque se extienden una vez marcados. (Ya cocidos, los bizcochos de soletilla se habrán pegado unos a otros en tiras continuas. Cada uno tendrá una anchura de algo menos de 4 cm.) Tamizar el azúcar molida por encima de los bizcochos. A los pocos segundos, el batido se habrá disuelto y absorbido algo del azúcar. Para conseguir un efecto perlado, esparcir una segunda capa de azúcar. Hornear durante 8-10 min o hasta que estén ligeramente dorados y resistentes a una ligera presión de los dedos. Retirar las bandejas a unas rejillas y dejar enfriar ligeramente. Para evitar roturas, retirar de las hojas con una espátula larga y fina o una pala de tortitas cuando están aún calientes. En cuanto a los discos, darles la vuelta sobre una rejilla cubierta con un papel de cocina, separar la lámina y darle la vuelta de nuevo sobre otra rejilla. Dejar enfriar sobre las rejillas y, entonces, envolver

al abrigo del aire.

Ingredientes para 2 docenas de dedos de dama de 7,5 x 4,8 cm o una base de bizcocho de 20 cm de diámetro o 3 1/2 docenas de bizcochos de soletilla.

Dos bandejas grandes de horno, forradas con láminas antiadherentes, papel vegetal o papel de aluminio y con guías de marcado (líneas paralelas a 7,5 cm de distancia entre ellas y un círculo de entre 20 y 23 cm de diámetro, [pág. 379](#)). Una manga pastelera guarnecida con una boquilla de 2 cm de paso (n° 9).

Tamaño final:

3 tiras de 30 cm de largo cada una o 2 tiras de 45 cm de largo. Base de bizcocho: 18-20 cm (para una *charlota* de 20 a 23 cm).

Conservación:

Utilizar el mismo día o congelar un mes.

Rellenos complementarios:

Los moldes forrados con bizcochos de soletilla se pueden rellenar con una receta de: crema *bavaroise* ([págs. 288 a 290](#)), nata vaporosa de frutas ([pág. 267](#)) o crema ilusión de limón ([pág. 269](#)).

Servicio:

A temperatura ambiente si se sirven solos, ligeramente fríos si se utilizan en una *charlota* ([pág. 181](#)).

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 116](#). Las claras deben batirse a un punto de nieve suficientemente consistente para que el batido conserve su forma y pueda formar dibujos atractivos. Si se utiliza la cantidad adecuada de crémor tártaro no hay peligro de batir demasiado las claras. Una espumadera es el instrumento ideal para integrar en la masa la harina con la menor pérdida de aire.

Comprensión

La receta de los bizcochos de soletilla tiene el mismo peso en harina y azúcar y el doble en huevo que la genovesa clásica, pero no lleva mantequilla. Los bizcochos de soletilla tienen más harina que el *biscuit* de Saboya para que la masa mantenga su forma al marcarlos con una manga pastelera (también se cuece a una temperatura superior para consolidar su forma más rápidamente).

Para conseguir una textura más ligera no se utiliza almidón de maíz y todas las claras se batan por separado y a punto de nieve muy duro.

Esta tarta se utiliza para la corona de naranja y chocolate ([pág. 181](#)).

Bizcocho esponja americano clásico

de Nancy Blitzer

Mi amiga Nancy ha hecho repostería para su familia y sus amigos a lo largo de cuarenta años. Este bizcocho esponja perfecto es de su creación y es tan auténtico y sencillo que no necesita ningún adorno. Nancy lo sirve sólo con el té y, a veces, también ligeramente tostado en el desayuno. Este bizcocho no lleva sodio y sólo cerca de 226 mg de colesterol por ración.

INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Agua	2 cda	1 oz	30 g
Vainillina	1/2 cda de té	---	---
Cáscara de limón rallada	1 1/2 cda de té	---	---
Harina de repostería tamizada	1 1/3 tazas	4,75 oz	133 g
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g
6 huevos grandes			
Yemas	3,5 oz fluidas	4 oz	112 g
Claros	3/4 de taza líquida	6,25 oz	180 g
Crémor tártaro	3/4 de cda de té	---	---

* Precalentar el horno a 175° C. En un cuenco pequeño mezclar el agua, la vainillina y la cáscara de limón.

* Reservar 1 cucharada del azúcar para batir las claras.

* En otro cuenco pequeño batir la harina con 3 cucharadas de azúcar.

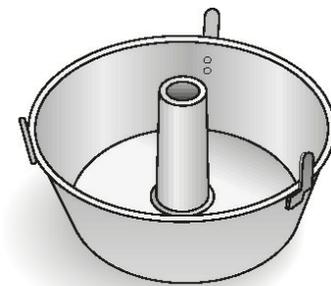
* En un cuenco grande batir las yemas con el resto del azúcar a velocidad alta durante 5 min o hasta que el batido esté muy espeso y haga la cinta cuando se deja caer del batidor. Disminuir la velocidad y batir con el agua mezclada con la vainillina y la cáscara de limón. Volver a aumentar la velocidad y continuar trabajando hasta que la mezcla espese de nuevo. Tamizar los ingredientes secos sobre las yemas sin mezclarlos y dejar en espera.

* En otro cuenco grande batir las claras hasta que estén espumosas, añadir el crémor tártaro y batir hasta que queden picos suaves cuando se saca el batidor. Seguir batiendo mientras se echa poco a poco el azúcar que hemos reservado para las claras, hasta que queden picos tiesos cuando se saca despacio el batidor. Añadir 1/3 de las claras a la mezcla de yemas y con un gran batidor de varillas, una espumadera o una espátula de goma envolverlas hasta que se incorporen. Unir con suavidad el resto de las claras batidas en

dos veces.

* Verter en el molde (deberá estar lleno hasta un poco más de la mitad). Pasar una espátula de metal o un cuchillo por la masa para evitar las pompas de aire. Cocer durante 30 o 35 min o hasta que esté dorado y una aguja salga limpia cuando se pincha en el centro. Dar la vuelta al molde, insertando el tubo abierto sobre el cuello de una botella de soda o de vino, para dejarlo suspendido sobre la encimera hasta que se enfríe del todo, enganchado al molde (lo que llevará cerca de 1 hora).

* Separar las paredes con una larga espátula metálica y retirar el tubo central del molde (para que los lados queden bonitos, apretar la espátula contra las paredes del molde y evitar todo movimiento de arriba abajo). Despegar el fondo y el tubo central con una espátula metálica o con un cuchillo fino y afilado (la aguja de pinchar bizcochos de alambre va mejor para separar el tubo central). Dar la vuelta sobre una rejilla de alambre engrasada y volver a dar la vuelta sobre el plato de servicio. Envolver al abrigo del aire.



Un molde de tubo de 25 cm de 2 piezas sin engrasar.

Altura final:

8 cm en lo más alto, 7 cm en los bordes.

Conservación:

3 días a temperatura ambiente, 5 días en frigorífico, 2 meses congelado.

Decoraciones complementarias:

Un ligero espolvoreado de azúcar molida. O decorar la base y el centro con flores frescas.

Servicio:

A temperatura ambiente o ligeramente frío.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 116](#). Una espumadera es ideal para integrar la harina con la menor pérdida de aire en la masa.

Comprensión

Este bizcocho esponja tiene los mismos ingredientes básicos que el *biscuit* de Saboya, excepto que el *biscuit* tiene la mitad del peso de los huevos en azúcar y este bizcocho de espuma posee casi tanta azúcar como huevos. La gran cantidad de azúcar es lo que hace que el bizcocho esponja sea tan jugoso y tierno que no necesita ni almíbar ni glaseado. Parte de esta se añade a la harina para separar los granos y evitar que forme grumos cuando se integra en la masa.

La cáscara de limón compensa el dulzor. Cocerlo a 175° C en lugar de a 160° C garantiza que el bizcocho quedará más tierno y jugoso ([pág. 485](#)).

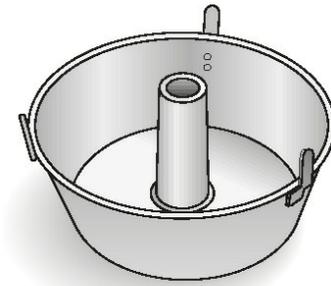
Bizcocho esponja especial de Bert Greene

Siento un enorme placer al presentar esta receta extraordinaria, brindada por uno de mis más queridos amigos y admirados colegas. Bert se ha sacado de la manga algunos trucos verdaderamente originales e ingeniosos para crear uno de los bizcochos esponja más jugosos y tiernos que jamás he probado. Como toque especial, se espolvorea algo del azúcar por encima de la masa cruda para producir una deliciosa costra crujiente. Este bizcocho es perfecto para personas que sean especialmente golosas, si bien la abundancia de cáscara de limón ayuda a compensar el dulzor y hace innecesaria la sal. Como una ventaja añadida, sólo presenta 161 mg de colesterol por ración.

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Zumo de naranja	2 cdas	1 oz	30 g
Cáscara de limón rallada	2 cdas de té	---	4 g
Vainillina	1/2 cda de té	---	6 g
Azúcar	1 taza + 7 cdas	10 oz	288 g
Harina de repostería tamizada	1 taza	3,5 oz	100 g
5 huevos grandes + 3 claras más			
Yemas	1/3 de taza líquida	3,25 oz	93 g
Claros	1 taza líquida	8,5 oz	240 g
Crémor tártaro	1 cda de té	---	3 g

- * Precalentar el horno a 175° C.
- * En un cuenco pequeño mezclar el zumo de naranja, la cáscara de limón y la vainillina.
- * Reservar 2 cucharadas del azúcar para batir las claras. Reservar otras 2 cucharadas de azúcar para espolvorear la masa cruda por encima.
- * Retirar aún otras 3 cucharadas de azúcar y batir en otro cuenco con la harina.
- * Enjuagar un cuenco grande con agua caliente y envolverlo con un trapo caliente (si se utiliza un batidor manual colocar el cuenco sobre el fregadero parcialmente lleno de agua caliente).
- * Batir las yemas añadiendo poco a poco el resto del azúcar a velocidad alta durante 5 min o hasta que quede muy espeso y haga la cinta cuando se deja caer del batidor. Bajar la velocidad y mezclar con el zumo de naranja, la ralladura de limón y la vainillina. Volver a aumentar la velocidad y batir hasta que espese de nuevo. Tamizar la mezcla de la harina sobre las yemas sin trabajarlas y dejar en espera.
- * Batir las claras hasta que estén espumosas, añadir el crémor tártaro y trabajar hasta que queden picos suaves cuando se saca el batidor. Seguir mientras se echa poco a poco el azúcar reservado, batiendo hasta que queden picos tiesos cuando se saca despacio el batidor. Añadir 1/3 de las claras al batido de yemas y con un gran batidor de varillas, una espumadera o una espátula de goma envolverlas hasta que se incorporen. Echar con suavidad el resto de las claras batidas en un par de veces.
- * Verter en el molde caliente (deberá estar un poco más que medio lle no). Pasar una espátula de metal o un cuchillo por la masa para quitar las posibles pompas de aire. Cocer durante 30 o 35 min o hasta que esté dorado y una aguja salga limpia cuando se pincha en el centro. Dar la vuelta al molde, insertando el tubo abierto sobre el cuello de una botella de soda o de vino para dejarlo suspendido sobre la encimera hasta que se enfríe del todo en el molde (lo que llevará cerca de una hora).
- * Separar las paredes con una larga espátula metálica y retirar el tubo central del molde (para que los lados queden bonitos apretar la espátula contra las paredes del molde y evitar todo movimiento de arriba abajo). Despegar el fondo y el tubo central con una espátula metálica o con un cuchillo fino y afilado (la aguja de pinchar bizcochos de alambre va mejor para separar el tubo central). Dar la vuelta sobre una rejilla de alambre engrasada y volver a

dar la vuelta sobre el plato de servicio. Envolver al abrigo del aire.



Un molde de tubo de 25 cm de 2 piezas sin engrasar.

Altura final:

7,5 cm.

Conservación:

3 días a temperatura ambiente, 5 días en frigorífico, 2 meses congelado.

Decoraciones complementarias:

Decorar la base y el centro con flores frescas.

Servicio:

A temperatura ambiente o ligeramente frío.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 116](#). El azúcar refinada es importante para conseguir el mayor volumen y para espolvorear por encima del bizcocho. Calentar las yemas también ayuda a mejorar el volumen. Una espumadera es ideal para integrar la harina con la menor pérdida de aire en la masa.

Comprensión

Uno de los secretos de la excepcional jugosidad y la ternura de este bizcocho es que tiene 30 g menos de harina que el bizcocho esponja clásico y una proporción de azúcar mucho mayor (casi 90 g más). Para conseguir un volumen aún mayor, Bert aplica calor al batido de yemas y utiliza 3, a veces 4, claras de huevo más para compensar la estructura que proporcionaría una mayor cantidad de harina de la que hay. Para garantizar que el bizcocho no se vendrá abajo durante la cocción, calentar el molde vacío de modo que el batido comienza a expandirse y a consolidarse inmediatamente.

NOTA: Bert elimina el crémor tártaro y utiliza un lebrillo de cobre para batir las claras a mano. Así se obtienen bizcochos con una altura extraordinaria,

pero hay que tener la fuerza (por no decir las ganas) de hacerlo.

BIZCOCHOS CHIFFON

Harry Baker, un vendedor de seguros de Los Ángeles que preparaba repostería para fiestas privadas de Hollywood, inventó el bizcocho *chiffon*. Desde los tiempos en que apareció el *Angel Food*, inventado unos 100 años antes, era la primera y la más importante invención de un nuevo tipo de bizcocho. Mantuvo la receta en secreto durante 20 años y, decidido a compartirlo con el mundo, se puso en contacto con la firma Betty Crocker, propiedad de General Mills. Compraron la receta en 1947 y la anunciaban como tan «espectacular como el *Angel Food* pero más fácil de hacer».

En el bizcocho *chiffon* se unen la jugosidad mantecosa del cuatro cuartos con la ligereza de un bizcocho de esponja. La textura es mucho más suave que la de un bizcocho normal porque el aceite, que permanece líquido a temperatura ambiente, sustituye a la mantequilla. Incluso frío del frigorífico, el aceite del bizcocho permanece blando (al contrario que la mantequilla). El aceite también suaviza y proporciona jugosidad, haciendo el bizcocho *chiffon* mucho más tierno que el *biscuit*. Mi preferido es el aceite de girasol (excepto para el *chiffon* de chocolate, que está mucho más rico con aceite de nuez) porque no contiene silicatos (que inhiben la formación de espuma).

Un bizcocho *chiffon* tiene muchas virtudes. Es fácil de hacer, se conserva excepcionalmente bien y se corta en rodajas fácilmente, aun estando congelado. Tiene cerca de la mitad de materia grasa que un bizcocho cremoso y menos colesterol y grasa saturada que cualquier otro, excepto el *Angel Food*. Pero, al contrario que este último, no tiene el inconveniente del exceso de dulzor. Además de todas estas maravillosas ventajas, también da salida al montón de claras de huevo sobrantes que se suelen acumular en la nevera.

Los bizcochos *chiffon* se cuecen mejor a 160° C porque la capa superior se rompe a una temperatura más alta.

A mí no me gusta servirlos con helados porque anulan su ligereza y por las ventajas de la baja tasa de colesterol (mis helados preferidos tienen todos mantequilla o nata).

Cualquiera de las siguientes recetas de *chiffon* se puede dividir por la mitad y cocer en un molde de tubo de 23 cm de diámetro para un bizcocho de 7,5 cm de altura, suficiente para 6-8 personas. Cocer sólo durante 35 min o hasta que se vea que el bizcocho está hecho.

CONSEJOS PARA TRIUNFAR CON LOS BIZCOCHOS *CHIFFON* Y *ANGEL FOOD*

Para más detalles consultar las páginas anotadas.

- Utilizar harina de repostería que no contenga levadura (pág. 482). No utilizar harinas de repostería autolevantes.
- Utilizar azúcar refinada (blanquilla) para una textura más fina y el máximo volumen (pág. 485).
- Medir o pesar los ingredientes cuidadosamente (pág. 453).
- No utilizar aceite que contenga silicatos; eso tiene que estar indicado en la etiqueta (pág. 442).
- Las claras de huevo han de estar totalmente libres de la más mínima traza de yema y el cuenco de batir deberá estar immaculado.
- Al batir las claras, añadir crémor tártaro o tener cuidado y batir justo hasta que se formen picos cuando se saca despacio el batidor.
- Integrar la harina con suavidad pero *perfectamente* en la mezcla.
- Evitar las pompas de aire deslizando una espátula metálica pequeña o un cuchillo a través de la masa antes de cocerla.
- Utilizar el tamaño de molde adecuado (pág. 19).
- Cocer inmediatamente después de mezclar.
- Comprobar que la temperatura del horno sea la adecuada (pág. 457).
- Aplicar correctamente los tiempos de cocción; no cocer poco (pág. 20).
- Dejar enfriar los bizcochos cabeza abajo, bien alejados de la encimera, en una zona libre de corrientes (pág. 485).
- Envolverlos bien en plástico una vez fríos (pág. 22).

Bizcocho *chiffon* chispa de naranja

Jugoso, sutil, ligero como una pluma y perfumado con la cáscara y el zumo fresco de la naranja, este es un bizcocho incomparablemente refrescante. Si usted vive en alguna parte del mundo en la que crezcan naranjos, no podría pedir un adorno más apropiado y aromático que las flores de azahar; pero las margaritas frescas también anuncian el delicado corazón de este precioso bizcocho. Cada porción contiene sólo 129 mg de colesterol.

INGREDIENTES PARA 14 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Harina de repostería	2 1/4 tazas	8 oz	225 g
Azúcar	1 1/2 tazas	10,5 oz	300 g
Polvos de hornear	2 cdas de té	---	10 g
Sal	1/2 cda de té	---	3,5 g
Aceite de girasol	1/2 taza líquida	3,75 oz	108 g
7 huevos grandes + 3 claras más			
Yemas	1/2 taza líquida	4,5 oz	130 g
Claros	1 1/4 tazas líquidas	10,5 oz	300 g
Zumo de naranja recién exprimido	3/4 de taza líquida	6,25 oz	182 g
Ralladura de naranja	2 cdas	---	12 g
Vainillina	1 cda de té	---	4 g
Crémor tártaro	1 1/4 cdas de té	---	4 g

* Precalentar el horno a 160° C.

* En un gran cuenco mezclar la harina, el azúcar (menos 2 cucharadas), los polvos de hornear y la sal, y batir durante 1 min para mezclar. Hacer un hoyo en el centro. Añadir el aceite, las yemas, el zumo de naranja, la cáscara rallada y la vainillina y batir durante 1 min más.

* En otro gran cuenco batir las claras hasta que estén espumosas, añadir el crémor tártaro y seguir trabajando hasta que queden picos suaves cuando se saca el batidor. Continuar la tarea mientras se echa poco a poco el azúcar reservado, hasta que queden picos tiesos cuando se saca despacio el batidor. Añadir las claras al batido de yemas y, con un gran batidor de varillas o una espumadera o una espátula de goma, envolverlas hasta que se incorporen.

* Verter en el molde (el batido deberá llegar hasta 2 1/2 cm del borde). Pasar una espátula de metal o un cuchillo por la masa para quitar las posibles pompas de aire. Cocer durante 55 min o hasta que esté dorado y una aguja salga limpia cuando se pincha en el centro. Dar la vuelta al molde, insertando el tubo abierto en el cuello de una botella de soda o de vino para dejarlo suspendido sobre la encimera hasta que se enfríe del todo (lo que llevará cerca de 1 1/2 hora).

* Separar las paredes con una larga espátula metálica y retirar el tubo central del molde. Despegar el fondo y el tubo central con una espátula metálica o con un cuchillo fino y afilado (la aguja de pinchar bizcochos de alambre va mejor para separar el tubo central. Para que los lados queden bonitos, apretar la espátula contra las paredes del molde y evitar todo movimiento de arriba

abajo). Dar la vuelta sobre una rejilla de alambre engrasada y volver a dar la vuelta sobre el plato de servicio. Envolver al abrigo del aire.

Un molde desmontable de tubo de 25 cm de diámetro sin engrasar.

Altura final:

11,5 cm en el centro.

Conservación:

3 días a temperatura ambiente, 10 días en frigorífico, 2 meses congelado.

Decoración complementaria:

Un ligero espolvoreado de azúcar molida o decorar la base y el centro con azahar o margaritas frescas. Cáscara confitada de naranja ([pág. 344](#)) esparcida por encima es un adorno precioso y aromático.

Servicio:

A temperatura ambiente o ligeramente enfriado. Cortar con un cuchillo de sierra.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 152](#). Un utensilio para mezclar el *Angel Food*, un gran batidor de varillas en forma de globo o una espumadera son ideales para integrar la harina con la menor pérdida de aire. Si se utiliza el batidor, sacudirlo de vez en cuando para que se despegue lo que se haya metido entre los alambres.

Bizcocho *chiffon* chispa de limón

Este bizcocho presenta el sabor muy distinto del limón, equilibrado por la textura jugosa y ligera que sólo se encuentra en el bizcocho *chiffon*. Cada porción contiene sólo 129 mg de colesterol.

INGREDIENTES PARA 14 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Harina de repostería	2 1/4 tazas	8 oz	225 g
Azúcar	1 1/2 tazas	10,5 oz	300 g
Bicarbonato	1/2 cda de té	---	2,5 g
Sal	1/2 cda de té	---	3,5 g
Aceite de girasol	1/2 taza líquida	3,75 oz	108 g
7 huevos grandes + 3 claras más			
Yemas	1/2 taza líquida	4,5 oz	130 g
Claros	1 1/4 tazas líquidas	10,5 oz	300 g
Agua	2/3 de taza líquida	5,5 oz	156 g
Zumo de limón recién exprimido	2 cdas	1 oz	30 g
Ralladura de limón	1 cda	---	6 g
Vainillina	1 cda de té	---	4 g
Crémor tártaro	1 1/4 cdas de té	---	4 g

* Precalentar el horno a 160° C.

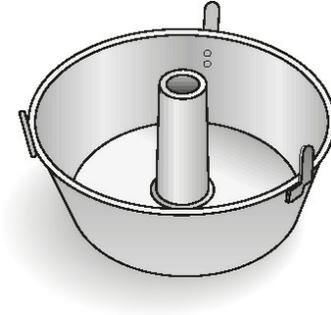
* En un gran cuenco mezclar la harina, el azúcar (menos 2 cucharadas), el bicarbonato y la sal y batir 1 min para mezclar. Hacer un hoyo en el centro. Añadir el aceite, las yemas, el agua, el zumo de limón, la cáscara rallada y la vainillina y batir 1 min más.

* En otro gran cuenco batir las claras hasta que estén espumosas, añadir el crémor tártaro y seguir trabajando hasta que queden picos suaves cuando se saca el batidor. Continuar batiendo mientras se echa poco a poco el azúcar reservado, hasta que queden picos tiesos cuando se saca despacio el batidor. Añadir las claras al batido de yemas y con un gran batidor de varillas, una espumadera o una espátula de goma envolverlas hasta que se incorporen.

* Verter en el molde (el batido deberá llegar hasta 2 1/2 cm del borde). Pasar una espátula de metal o un cuchillo por la masa para quitar las posibles pompas de aire. Cocer durante 55 min o hasta que esté dorado y una aguja salga limpia cuando se pincha en el centro. Dar la vuelta al molde, insertando el tubo abierto sobre el cuello de una botella de soda o de vino. Luego hay que dejarlo suspendido sobre la encimera hasta que se enfríe del todo (lo que llevará cerca de 1 hora).

* Separar las paredes con una larga espátula metálica y retirar el tubo central del molde. Despegar el fondo y el tubo central con una espátula metálica o con un cuchillo fino y afilado (la aguja de pinchar bizcochos de alambre va mejor para separar el tubo central. Para que los lados queden bonitos, apretar

la espátula contra las paredes del molde y evitar todo movimiento de arriba abajo). Dar la vuelta sobre una rejilla de alambre engrasada y volver a dar la vuelta sobre el plato de servicio. Envolver al abrigo del aire.



Un molde desmontable de tubo de 25 cm de diámetro sin engrasar.

Altura final:

11,5 cm en el centro.

Conservación:

3 días a temperatura ambiente, 10 días en frigorífico, 2 meses congelado.

Decoración complementaria:

Un ligero espolvoreado de azúcar molida o decorar la base y el centro con flores de limonero o margaritas.

Servicio:

A temperatura ambiente o ligeramente enfriado. Cortar con un cuchillo de sierra.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 152](#). Un utensilio específico para mezclar el *Angel Food* es un gran batidor de varillas en forma de globo o una espumadera. Ambas herramientas son ideales para integrar la harina con la menor pérdida de aire. Si se utiliza el batidor, sacudirlo para que se despegue lo que se haya metido entre los alambres.

Comprensión

El bicarbonato sustituye a los polvos de hornear para conservar el sabor del limón al tiempo que se neutraliza parte de su acidez.

Bizcocho *chiffon* sin culpa de chocolate

Es extraño, desde luego, que un bizcocho con tal intensidad de chocolate pueda alardear de un contenido tan minúsculo de colesterol. Antes yo no me preocupaba de eso.

A mí nunca me gustó el *chiffon* de chocolate: el aceite no parecía realzar el sabor del chocolate del mismo modo en que lo hace la mantequilla y la parte inferior del bizcocho siempre me parecía pesada y gomosa. Pero mi madre seguía dale que dale, insistiendo con la letanía de sus posibilidades: «Tiene un sabor delicado a chocolate y una textura divina, incluso cuando se come directamente del congelador». Así que decidí darle una última oportunidad. Aproveché la sinergia del chocolate con las nueces para sustituir parte del aceite vegetal por aceite de nueces. El cacao aportó cremosidad. Y unas claras de más y una yema de menos perfeccionaron la textura tan maravillosamente, que ahora yo también pongo 10 claras en los *chiffon* de naranja y de limón. Una porción de este bizcocho contiene 110,6 mg de colesterol.

INGREDIENTES PARA 14 SERVICIOS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Cacao sin azúcar (estilo holandés) o 1/2 taza y 2 cdas de cacao no alcalinizado como Hershey's*	1/2 taza + 1 cda (medido sin apretar)	1,75 oz	50 g
Agua hirviendo	3/4 de taza líquida	6,25 oz	177 g
Harina de repostería	1 3/4 tazas	6 oz	175 g
Azúcar	1 3/4 tazas	12,25 oz	350 g
Polvos de hornear	2 cdas de té	---	10 g
Sal	1/2 cda de té	---	3,5 g
Aceite de nuez	3 oz líquidas (6 cdas)	2,75 oz	80 g
Aceite de girasol	2 cdas	1 oz	27 g
6 huevos grandes + 4 claras más			
Yemas	3,5 oz líquidas	4 oz	113 g
Claros	1 1/4 tazas líquidas	10,5 oz	300 g
Crémor tártaro	1 1/4 cdas de té	---	4 g
Vainillina	2 cdas de té	---	8 g

* Si se va a utilizar cacao no alcalinizado, cambiar los polvos de hornear por 1/2 cucharada de bicarbonato.

* Precalentar el horno a 160° C. En un cuenco mediano mezclar el cacao con el agua hirviendo y batir hasta que esté liso. Enfriar.

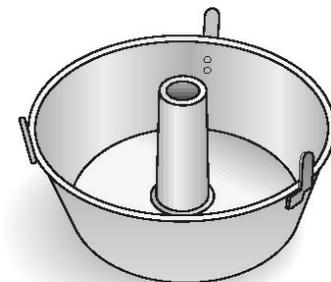
* En un gran cuenco mezclar la harina, el azúcar (menos 2 cucharadas), los polvos de hornear y la sal y batir durante 1 min para mezclar. Hacer un hoyo

en el centro. Añadir los aceites, las yemas, la mezcla de chocolate y la vainillina y batir durante 1 min más o hasta que quede liso.

* En otro gran cuenco batir las claras hasta que estén espumosas, añadir el crémor tártaro y batir hasta que surjan picos suaves cuando se saca el batidor. Seguir trabajando mientras se echa poco a poco el azúcar reservado, batiendo hasta que queden picos tiesos cuando se retira despacio el batidor. Mezclar un vaso de claras con la mezcla de chocolate, utilizando unas varillas de balón de alambre o una espumadera o una espátula de *Angel Food*. Mezclar el resto de las claras con suavidad y sólo hasta que estén integradas.

* Verter en el molde (el batido deberá llegar hasta 4 1/2 cm del borde). Pasar una espátula de metal o un cuchillo por la masa para quitar las posibles pompas de aire. Cocer durante 60 min o hasta que una aguja salga limpia cuando se pincha en el centro y el bizcocho recupera la forma cuando se presiona ligeramente con los dedos. Dar la vuelta al molde, insertando el tubo abierto sobre el cuello de una botella de soda o de vino para dejarlo suspendido sobre la encimera hasta que se enfríe del todo (lo que llevará cerca de 1 1/2 hora).

* Separar las paredes con una larga espátula metálica y retirar el tubo central del molde. Despegar el fondo y el tubo central con una espátula metálica o con un cuchillo fino y afilado (la aguja de pinchar bizcochos de alambre va mejor para separar el tubo central. Para que los lados queden bonitos, apretar la espátula contra las paredes del molde y evitar todo movimiento de arriba abajo). Dar la vuelta sobre una rejilla de alambre engrasada y volver a dar la vuelta sobre el plato de servicio. Envolver al abrigo del aire.



Un molde desmontable de tubo de 25 cm de diámetro sin engrasar.

Altura final:

10,5 cm en el centro.

Conservación:

3 días a temperatura ambiente, 10 días en frigorífico, 2 meses congelado.

Decoración complementaria:

Un ligero espolvoreado de azúcar molida o de cacao. O decorar la base y el centro con flores frescas, como fresas.

Servicio:

A temperatura ambiente o ligeramente enfriado. Cortar con un cuchillo de sierra.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 152](#). Un utensilio específico para mezclar el *Angel Food*, un gran batidor de varillas en forma de globo o una espumadera son ideales para integrar la harina con la menor pérdida de aire. Si se utiliza el batidor, sacudirlo para que se despegue lo que se haya metido entre los alambres.

Bizcocho *Angel Food* de los amantes del chocolate

Este bizcocho tiene muchas cualidades extraordinarias, de las cuales no es la menor que es el único bizcocho de los que me encantan que no tiene ni siquiera una pizca del «endemoniado» colesterol.⁶³ Es estupendo tal cual, con unas fresas frescas o unas frambuesas, o para untar en *fondue* de chocolate.

El *Angel Food* es uno de los bizcochos más dulces: no tiene prácticamente grasa que lo suavice y la finalidad de hacerlo más tierno recae en una proporción muy alta de azúcar. Yo encuentro esta versión empalagosamente dulce, pero el cacao hace maravillas para apaciguar el dulzor.

Curiosamente, cuando se pregunta individualmente a los que han probado este bizcocho sobre el nivel de dulzor, suelen decir: «A mí, habitualmente, no me gustan las cosas dulces, pero este bizcocho es tan jugoso, ligero y maravilloso que no lo encuentro en modo alguno demasiado dulce». Mi portero ha ido un paso más allá. Todo sonrisa, con los ojos brillantes y al parecer sin encontrar las palabras, se expresó con la mayor elocuencia besándome la mano. ¡Por casualidad se llama Angelo!

INGREDIENTES PARA 14 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Cacao sin azúcar (estilo holandés)	1/4 de taza + 1 cda (medido sin apretar)	1 oz	28 g
Agua hirviendo	1/4 de taza líquida	2 oz	60 g
Vainillina	2 cdas de té	---	8 g
Azúcar	1 3/4 tazas	12,25 oz	350 g
Harina de repostería	1 taza	3,5 oz	100 g
Sal	1/4 de cda de té	--	1,7 g
16 claras grandes	2 tazas líquidas	17 oz	480 g
Crémor tártaro	2 cdas de té	---	6 g

* Precalentar el horno a 160° C.

* En un cuenco mediano mezclar el cacao con el agua hirviendo y batir hasta que esté liso. Batir también con la vainillina.

* En un gran cuenco mezclar la harina, 200 g de azúcar y la sal y batir durante 1 min para mezclar.

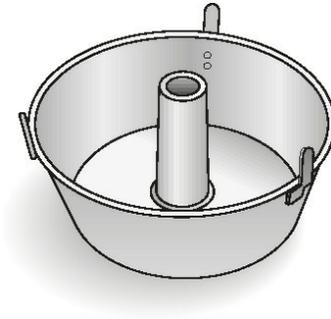
* En otro gran cuenco trabajar las claras hasta que estén espumosas, añadir el crémor tártaro y batir hasta que queden picos suaves cuando se saca el batidor. Seguir con el procedimiento mientras se echa poco a poco el azúcar restante, batiendo hasta que queden picos tiesos cuando se saca el batidor lentamente. Sacar un vaso con las claras y echarlo sobre la mezcla de cacao.

* Tamizar la mezcla de harina sobre el resto de las claras, 1 vaso cada vez, e incorporarla rápida pero suavemente. No es necesario integrar todos los sólidos hasta la última vez. El utensilio perfecto se diseñó en Inglaterra especialmente para este tipo de bizcocho ([pág. 469](#)), pero unas varillas de balón o una espumadera también van bien.

* Revolver las claras batidas y la mezcla de cacao e integrar en el batido hasta que quede bien homogéneo. Verter en el molde (el batido deberá llegar hasta 2 cm del borde). Pasar una espátula de metal o un cuchillo por la masa para quitar las posibles pompas de aire. Cocer durante 40 min o hasta que una aguja salga limpia cuando se pincha en el centro y el bizcocho recupere su forma cuando se presiona ligeramente con los dedos (el centro crecerá más arriba del borde del molde durante la cocción y bajará ligeramente una vez cocido; la superficie tendrá grietas profundas, como un *soufflé*).

* Dar la vuelta al molde, insertando el tubo abierto sobre el cuello de una botella de soda o de vino para dejarlo suspendido sobre la encimera hasta que se enfríe del todo (lo que llevará cerca de 1 1/2 hora).

* Separar las paredes con una larga espátula metálica y retirar el tubo central del molde. Despegar el fondo y el tubo central con una espátula metálica o con un cuchillo fino y afilado (la aguja de pinchar bizcochos de alambre va mejor para separar el tubo central. Para que los lados queden bonitos apretar la espátula contra las paredes del molde y evitar todo movimiento de arriba abajo). Dar la vuelta sobre una rejilla de alambre engrasada y volver a dar la vuelta sobre el plato de servicio. Envolver al abrigo del aire.



Un molde desmontable de tubo de 25 cm de diámetro sin engrasar.

Altura final:

10,5 cm en el centro.

Conservación:

3 días a temperatura ambiente, 10 días en frigorífico, 2 meses congelado.

Decoración complementaria:

Un ligero espolvoreado de cacao. Banda de encaje de chocolate ([pág. 396](#)) o flores frescas.

Servicio:

A temperatura ambiente o ligeramente enfriado.

Está riquísimo con helado y/o con salsa de chocolate. O, para mantener totalmente la ausencia de colesterol, Tofutti⁶⁴ y/o salsa de frambuesa ([pág. 338](#)). Cortar con un cuchillo de sierra.

Consejos para triunfar:

Véase [pág. 152](#). Un utensilio específico para mezclar el *Angel Food*, gran batidor de varillas en forma de globo o una espumadera son ideales para integrar la harina con la menor pérdida de aire. Si se utiliza el batidor, sacudirlo de vez en cuando para que se despegue lo que se haya metido entre los alambres.

Comprensión

En contraste con el bizcocho *chiffon* de chocolate, el volumen total de los huevos enteros es sustituido por la misma cantidad de claras y tanto el aceite como los polvos de hornear se eliminan. Todo ello le da una estructura más

recia, de modo que se pueden quitar 75 g de harina, lo que permite una textura más ligera. El azúcar permanece en la misma proporción porque es necesaria para aligerar lo que en otro caso sería un bizcocho gomoso. Esto significa que la cantidad de azúcar en relación con los otros ingredientes es mayor que la que aparece en el bizcocho *chiffon*, por lo que el *Angel Food* es algo más dulce. Parte del azúcar se bate con las claras para darles estabilidad. El resto se mezcla con la harina para separar los gránulos, lo cual ayuda a incorporarlas uniformemente en el merengue resultante.

Una pequeña cantidad de cacao compensa el dulzor excesivo tan a menudo criticado en el *Angel Food*. Como en la genovesa de chocolate, yo he utilizado mi nueva técnica de añadir agua (tradicionalmente no requerida en este tipo de bizcochos) al cacao. El agua acrecienta la jugosidad, suaviza el bizcocho y disuelve el cacao, que de ese modo facilita tanto su incorporación como la intensificación del sabor. También se aplica una temperatura de cocción ligeramente más alta comparada con la empleada en el caso del bizcocho *chiffon*, para producir una masa más ligera, tierna y jugosa ([pág. 485](#)).

TARTAS DE EXHIBICIÓN

Las tartas de este capítulo ilustran muy bien cómo lograr creaciones espléndidas a partir de las recetas básicas de este libro. Son muy importantes para ocasiones señaladas como bodas, aniversarios, cumpleaños, licenciaturas, ascensos, fiestas y cenas de gala. Algunas de ellas han aparecido ya en revistas. Otras solamente en celebraciones privadas. Cada una tiene su propia historia y, para animar y divertir, he incluido dos de las más espectaculares en este capítulo.

Como una concesión a lo romántico y lo poético, algunas de mis tartas llevan nombres europeos, pero en su mayoría son tan americanas como yo misma. El puñado de propuestas clásicas europeas se ha adaptado a las tendencias culinarias americanas. Tienen menos azúcar, son de textura más ligera y presentan sabores más pronunciados.

En aras de la posibilidad de realización y de la pureza del sabor, limito el número de componentes a 3 ó 4 por tarta. Pese a que la idea de un pastel con finas capas de bizcocho entre muchas finas capas de cremas variadas pueda

sonar apetecible y riquísima, el exceso de sabores tiende a confundir el paladar y a disminuir el gusto, del mismo modo que la mezcla de demasiados colores juntos en un mismo cuadro puede acarrear la pérdida de la identidad individual.

Las tartas elaboradas para ocasiones especiales tienen que deslumbrar. Pero aunque en la decoración me deje llevar sin ponerme muchos límites, mis objetivos principales siempre son el sabor y la textura. ¡Si la tarta no posee un sabor absolutamente delicioso no tiene ningún sentido hacerla!

Una vez que usted haya aprendido algunas de las técnicas de este libro, las tartas especiales de este capítulo le permitirán «exhibir» su maestría en repostería y decoración. Lo crea o no, montar pasteles es fácil. Los componentes pueden elaborarse por pasos y, hasta donde es posible, aconsejo coordinar y planificar la preparación al comienzo de cada tarta. Las recetas para cada uno de los componentes (especificadas en otros capítulos) también incluyen trucos para la elaboración con antelación y el almacenamiento o conservación.

Las recetas de los componentes pueden intercambiarse y las tartas pueden decorarse de muchos modos diferentes, incluyendo las simples técnicas del glaseado o la cobertura (*frosting*) de la [pág. 363](#). Pero para ocasiones especiales, he aquí algunos ejemplos que le podrán inspirar en su vuelo cada vez más alto hacia la fantasía.

TARTAS DE EXHIBICIÓN QUE APARECEN EN OTROS CAPÍTULOS

Emperatriz escarlata de chocolate ([pág. 140](#))

Tarta de merengue y frutas rojas ([pág. 263](#))

Bizcocho arenoso de castaña ([pág. 41](#))

Tarta piña colada ([pág. 354](#))

Savarin de fresa ([pág. 76](#))

Tartaleta de fresón ([pág. 339](#))

Vermicelli ([pág. 266](#)).

CONSEJOS PARA HACER TARTAS DE EXHIBICIÓN

RESTOS DE *BUTTERCREAM*

Las recetas de *buttercream*⁶⁵ de este capítulo son generosas para asegurar que habrá suficiente cantidad para terminar la tarta. Los restos de *buttercream* se pueden congelar para utilizar más adelante. De hecho, cuando reúno unos cuantos de diferentes variedades, hago magdalenas utilizando el bizcocho cremoso amarillo pálido para cualquier ocasión ([pág. 38](#)) o el bizcocho

cremoso de chocolate perfecto totalmente americano (pág. 52).

Media receta de cada uno sirve para 9 bollos o *muffins* grandes. Añadir 2 1/4 cucharadas de té de polvos de hornear para la receta del bizcocho amarillo y 1 3/4 cucharada de té de polvos de hornear para la receta del bizcocho de chocolate. Llenar los moldes de *muffin* forrados de papel o engrasados y enharinados hasta los 2/3 de su capacidad y cocer durante 20 ó 25 min o hasta que estén hechos. Yo suelo forrar los bollos con *buttercream* descongelado y vuelto a batir. Dispuestos en una fuente de servicio forman a menudo un arco iris de colores y están de lo más apetecibles.

CONSERVACIÓN DE UNA TARTA TERMINADA

Los bizcochos y las cremas tienen propensión a absorber otros aromas extraños, de modo que si las tartas van a congelarse durante un largo periodo de tiempo, deben tomarse algunas precauciones. Un bizcocho pequeño se puede guardar herméticamente cerrado en una caja para tartas o en una cúpula de cristal de tartas. Los grandes pasteles de pisos se pueden colocar en una caja de cartón rígido y cerrarlos con cinta adhesiva.

CONGELADO DE UNA TARTA TERMINADA

Si está pensando en congelar una tarta glaseada, colocarla sin cubrir en el congelador hasta que el glaseado esté muy duro y se pueda envolver sin estropearlo. Envolver el pastel primero en papel film y después en papel de aluminio muy resistente, procurando eliminar todo el aire posible, pero sin aplastar las decoraciones. La forma más correcta de envolver las tartas es siguiendo el método *drugstore wrap*.⁶⁶ Para hacerlo, colocar la tarta en el centro del papel film y juntar los dos extremos largos hasta unir sus bordes. Doblarlos varias veces hasta que encierren la tarta. Hacer lo mismo con los lados cortos. Las decoraciones delicadas pueden protegerse luego poniendo la tarta ya envuelta en papel film dentro de una caja rígida.

El pastel deberá descongelarse durante una noche en el frigorífico y después dejar que alcance la temperatura ambiente antes de servir. La descongelación lenta evita que se formen goterones de agua sobre el glaseado. Conviene quitar el papel film cuando el glaseado aún esté duro, después de sacar la tarta del congelador y antes de introducirlo en un envase al abrigo del aire en el refrigerador.

CONSERVACIÓN DE LOS RESTOS DE BIZCOCHO

Comenzar por ofrecer todos los restos del bizcocho a los invitados; sería muy raro que los rechazasen. La mayoría de los bizcochos están deliciosos al día siguiente si han quedado herméticamente envueltos en papel film y papel de aluminio, incluso fuera del frigorífico. Yo, a veces, corto raciones individuales de los bizcochos o de las tartas sobrantes, los envuelvo bien en papel film y en papel de aluminio, y los congelo para servir de postre o con el té, más adelante.

ADVERTENCIA: los bizcochos cremosos deben servirse a temperatura ambiente. Eso permitirá apreciar los sabores y su textura tierna y suave en toda su dimensión. Los bizcochos recién sacados del frigorífico cambian su sabor y presentan una consistencia más rígida.

Lago de los cisnes de arándanos

El aspecto de esta tarta es un reflejo de su sabor: por debajo, un bizcocho cremoso tan suave como un cisne, una crema sedosa de limón y un brillante lago de oscuros arándanos coronándolo.

Esta tarta es magnífica para servir en cualquier época del año y lo suficientemente ligera como para ser el final de una gran cena.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

- * Se pueden utilizar cisnes de plástico en lugar de los elaborados con merengue y manga pastelera. Se encuentran en tiendas de artículos para fiestas y pueden pintarse con una fina capa de *glasé* real (pág. 295).
- * Dos moldes ovales de 23,5 x 17 cm (pág. 459).
- * Una fuente o una bandeja de cartón oval con la parte plana de por lo menos 25 cm de largo por 18 cm de ancho.
- * Una manga pastelera y una boquilla rizada del número 22.

Para 12 personas

Coordinación:

La tarta se puede montar la víspera y conservar en el frigorífico, sin la cobertura de arándanos ni los cisnes, que deberán aplicarse como mucho 2 horas antes de servirla. El pastel montado (sin la cobertura

de arándanos ni los cisnes) puede congelarse durante 2 meses.

Servicio:

Si la tarta se ha guardado en el frigorífico, dejar que se temple a temperatura ambiente antes de servirla (por lo menos durante unas 2 horas). Cortar en cuñas partiendo desde el centro.

COMPONENTES DE LA TARTA

* Dos cisnes de merengue (págs. 298 y 383) y 80 ml de nata montada estabilizada (pág. 259). Una receta de bizcocho sutil de chocolate blanco (pág. 48) cocido en dos moldes ovalados de 23,5 x 17 cm (pág. 459). Una receta de *buttercream* de limón neoclásico o clásico (pág. 237). Una receta de cobertura de arándanos de invierno (pág. 351).

SISTEMA PARA EL MONTAJE DE LA TARTA

1. Glasear sobre la fuente directamente, utilizando tiras de papel parafinado introducidas por debajo de los lados. O recortar una base de una bandeja de cartón utilizando uno de los moldes como patrón.
2. Poner un poco de crema en la fuente o base para que el bizcocho quede sujeto a la misma.
3. Rellenar y forrar las capas de bizcocho con capas de 1/2 cm generoso de crema. Utilizar una pequeña espátula metálica para dibujar líneas verticales, a los lados, que representen las olas.
4. Con el resto de la crema marcar un reborde de conchas (pág. 408, técnica de dibujar conchas hacia atrás sin cambiar la dirección), utilizando una boquilla rizada del 22. Enfriar durante 30 min.
5. Unas 2 horas antes del momento en que se servirá, con mucho cuidado de no estropear el borde, extender la cobertura de arándanos de invierno uniformemente sobre la tarta.
6. Terminar los cisnes con pegotitos de nata batida de la manga pastelera, pegando las cabezas y los cuellos y colocándolos sobre la tarta.

Un bocadito de cielo

Esta tarta es mi interpretación personal de la clásica *swiss zuger kirchtorte* (tarta de cerezas de Zug, Suiza). En alemán suizo la palabra *zuger* suena casi igual que la palabra *zucker*, que quiere decir «azúcar». Pero, en realidad, *zuger* se refiere a «lo que proviene de la ciudad de Zug», famosa por su *kirsch* (aguardiente de cereza).⁶⁷

En Suiza esta tarta figura como la favorita entre las que no son de chocolate. Supone una milagrosa combinación de texturas; un bocadito de cielo. Mi versión consiste en una genovesa en forma de corazón, empapada con almíbar de *kirsch*, cubierto con una crema rosa pálido y forrada en sus dos caras con un par de piezas de *dacquoise*⁶⁸ en forma de corazón. Debido a la naturaleza de sus componentes, es una de las tartas más dulces de este libro. Sin embargo, es menos dulce que la versión suiza porque he reducido el azúcar en el almíbar y he optado por la *dacquoise* en lugar de por el merengue más dulce, utilizado normalmente.

Tradicionalmente, la *zuger kirschtorte* es redonda, pero yo creo que la forma de corazón pone el acento en el romanticismo de este exquisito postre. Y puede ser el centro de mesa para una celebración del día de San Valentín o una fiesta de compromiso.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

* Un molde en forma de corazón de 24 cm de diámetro por 5 de altura (también se puede cocer el bizcocho en un molde de bizcocho de 24 x 5 cm o en un molde desmontable de 24 x 5 cm).

Para 8-10 personas

Coordinación:

La tarta se puede montar 2 días antes y conservar refrigerada. Puede congelarse durante 2 meses.

Servicio:

Ligeramente fría o a temperatura ambiente (el *buttercream* debe templarse para que esté cremoso). Cortar en cuñas desde el centro, con un cuchillo de sierra.

COMPONENTES DE LA TARTA

* Una receta de genovesa clásica (pág. 117), cocida en un molde de corazón de 24 x 5 cm (pág. 459), una vez retirados el fondo y la costra superior.

* Una receta de almíbar aromatizado con *kirsch* (pág. 117). Una receta de *dacquoise* (pág. 302), instalada con la manga sobre dos planchas con forma

de corazones un poco menores que el exterior del molde, puesto que aumentarán su tamaño al cocerse (pág. 381).

* Una receta de *buttercream* clásico o neoclásico (pág. 231 o 232), aromatizado con 75 ml de *kirsch* y teñido de color rosa pálido con 6 gotas de tinte alimentario rojo.

* 85 g de almendras fileteadas, tostadas a 175° C durante unos minutos hasta que estén ligeramente doradas.

SISTEMA PARA EL MONTAJE DE LA TARTA

1. Utilizar el fondo del molde en forma de corazón para recortar una base de cartón en forma de corazón.
2. Rociar cada cara del bizcocho con 3 cucharadas de almíbar.
3. Poner un poco de la crema sobre la base de cartón y colocar un corazón de *dacquoise* con la parte plana hacia abajo.
4. Extender una fina capa de crema sobre la *dacquoise* y encima colocar el bizcocho genovesa. Extender otra fina capa de crema y situar encima el otro corazón de *dacquoise* con la parte plana hacia arriba.
5. Utilizar el resto de la crema para forrar la parte superior y los lados de la tarta.
6. Pegar suavemente las almendras sobre los lados. Para ello, sujetar la tarta en la palma de una mano e inclinarla un poco hacia la otra mano, un poco cerrada en forma de copa llena con las almendras.
7. Refrigerar durante 1 hora aproximadamente antes de servir.

Tarta nostalgia de lila blanca

Uno de mis primeros recuerdos es el perfume de las lilas y los rayos del sol filtrándose por entre sus hojas mientras mi cochecito de bebé se mecía para animarme a la siesta de la tarde a la que siempre me resistía. Las flores de la lila son exquisitas. Escarchadas con azúcar de lavanda y clavadas en una crema de chocolate blanco, componen una magnífica decoración de tarta. El rosa pálido del *buttercream* de muselina de frambuesa sobre el bizcocho

amarillo pálido proporcionan una armoniosa combinación de color y sabor.

Esta tarta podría ser un centro de mesa precioso para una fiesta del Día de la Madre.

Para 10-12 personas

Coordinación:

La tarta puede montarse la víspera. Se puede congelar, sin las flores de lila, durante 2 meses.

Servicio:

A temperatura ambiente. Cortar con un cuchillo estrecho y muy afilado.

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Una receta de bizcocho cremoso terciopelo blanco (pág. 45), cortado en 2 capas en sentido horizontal.
- * Media receta de muselina de frambuesa (pág. 249) teñida con 3 gotas de tinte alimentario rojo.
- * Una receta de crema de marfil *de luxe* (pág. 249).
- * Lilas escarchadas (pág. 327).

SISTEMA PARA EL MONTAJE DE LA TARTA

1. Poner un poco de muselina sobre un cartón de 23 cm de diámetro para que el bizcocho se pegue.
2. Sobreponer las capas de bizcocho una encima de la otra, cubriéndolas con 175 ml de muselina (unos 100 ml entre las 2 capas de bizcocho).
3. Enfriar la tarta durante 10 min.
4. Forrar con la crema marfil *de luxe*.
5. Decorar los lados y la parte de arriba con las flores de lila escarchadas. Si fuera necesario, hacer un agujerito en el forro de glaseado con un palillo antes de introducir cada una de las lilas. La tarta puede mantenerse a temperatura ambiente hasta el día siguiente.

Bomba Hawaii

Hace muchos años, durante mi primer viaje a Francia, Stella Standard me

invitó a comer al legendario bistró de la Rive Gauche, Chez Allard. Era famoso por su *canard aux navets* («pato con nabos»), pero fue el postre —en toda su perfecta sencillez— lo que más me sorprendió: piña madura fresca con un poco de *kirsch*. Nada más. Divino.

La combinación de piña y *kirsch* que probé hace veinte años es la idea que inspiró esta versión especial de la bomba Alaska. Todos sus componentes tienen piña o *kirsch* y en algunos casos ambos. El *kirsch* impide que el helado y el bizcocho se congelen demasiado, mientras que el zumo de piña fresca evita que el merengue sea demasiado dulce.

Este es un postre realmente espectacular. Aunque hay que aplicar el merengue con la manga pastelera y dorarlo justo antes de servir, es fácil y rápido de elaborar y los invitados se divertirán observando los preparativos finales de lo que luego degustarán.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

- * Dos moldes ovalados de 23,5 x 17 cm ([pág. 459](#)).
- * Sorbetera.
- * Manga pastelera y una boquilla rizada del n° 6.

Para 10-12 personas

Coordinación:

La tarta deberá montarse 1 ó 2 días antes. El merengue deberá cocerse durante 5 minutos en el horno muy caliente, inmediatamente antes del servicio.

Servicio:

Empezando por un extremo (del óvalo), cortar lonchas finas —la primera más gruesa porque tendrá menos helado— con un cuchillo delgado y bien afilado, metido antes en agua caliente. Si el helado está muy duro, dejar las porciones ya cortadas en reposo durante 10 min antes de servir o hasta que comiencen a ablandarse un poco.

Conservación:

El resto del pastel estará delicioso durante por lo menos 2 días, si se envuelve en papel film herméticamente y se conserva congelado.

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Una receta de piña fresca conservada en almíbar. No olvide guardar el jugo de piña que queda al cortarla para el merengue. La piña en conserva se utiliza para el helado y el almíbar para pintar la tarta.
- * 1 l de helado de piña ([págs. 288](#) y [353](#)), ligeramente ablandado.

- * Una receta de *biscuit* oval (pág. 144).
- * 1/4 l de almíbar de piña y *kirsch*: mezclar 190 ml del almíbar de cocer la piña reservado (pág. 353) y 60 ml de *kirsch*.
- * Una receta y media de merengue italiano ligero (pág. 299), cambiando el agua por zumo de piña fresco.

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Cortar uno de los *biscuits* ovalados por la mitad en sentido horizontal para hacer la base y la tapa de la tarta.
2. Vaciar el interior del segundo *biscuit* oval, dejando una franja de bizcocho en su perímetro de 2 cm. Guardar el centro del bizcocho para otro uso.⁶⁹
3. Rociar cada una de las capas de bizcocho ovales con 3 cucharadas de almíbar sobre cada una de las caras y con 2 cucharadas pintar las dos caras del aro.
4. Utilizar un molde oval para recortar una base de cartón. Envolver la base en papel de aluminio.
5. Colocar una de las capas de *biscuit* ovalado sobre la base y situar encima el aro de bizcocho, pintando antes el aro y el perímetro exterior de la base con mermelada de albaricoque para pegarlo. (Trasladar el aro en una plancha rígida de horno desde la que se deslizará sobre el bizcocho.)
6. Amontonar el helado a cucharadas en el centro del aro.
7. Poner encima la otra capa de bizcocho oval.
8. Envolver en papel film, luego en papel de aluminio y congelar por lo menos durante 24 horas.
9. Justo antes de servir, colocar la rejilla en el tercio superior del horno y precalentarlo a 260° C. Cubrir la tarta con el merengue italiano para sellarla. Marcar estrellas de merengue muy juntas con una boquilla grande rizada del n° 6.
10. Hornear la tarta durante 3 ó 5 min o hasta que el merengue comience a dorarse. Vigilar de cerca para evitar que se queme.

Rapsodia de estrellas resplandecientes

El *buttercream* al aroma de frambuesa que se ve en esta tarta encierra una gran complejidad de texturas que van de la genovesa jugosa al merengue crujiente. Las frambuesas y los arándanos rompen la textura crujiente de las capas con ráfagas de jugosa acidez.

Esta bonita y deliciosa tarta puede hacerse también sobre la base de otras frutas (véase nota). Preparé este diseño rojo, blanco y color arándano para la fiesta del centenario de la Estatua de la Libertad. Cuando elaboré la tarta sólo con arándanos, mi marido la llamó «rapsodia de arándanos». Es una bonita tarta para la celebración del 4 de julio.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

* Una manga pastelera y dos boquillas: una lisa del nº 3 y otra rizada del nº 22.

Para 14-16 personas

Coordinación:

La tarta se puede montar con una antelación de entre 1 y 3 días y conservar refrigerada. Las bayas (si preferís, frutos rojos) no se deben colocar por encima hasta el momento del servicio. La tarta ya terminada se conserva bien congelada sin la cobertura de frutas durante 3 meses.

Servicio:

Ligeramente fría o a temperatura ambiente (el *buttercream* deberá alcanzar la temperatura suficiente para estar cremoso). Cortar con un cuchillo de sierra.

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Una receta de merengue francés crujiente (págs. 297 y 380), marcada en dos discos en espiral de 21,5 cm.
- * Una receta de genovesa clásica (pág. 117), sin la base ni la costra superior y partida en dos horizontalmente.
- * Una receta de almíbar aromatizado con pacharán (licor de arándanos), con aguardiente de frambuesas o con *amaretto* (pág. 117).
- * Una receta de *buttercream* muselina (pág. 247) aromatizado con aguardiente de frambuesa (que es incoloro).
- * 75-80 ml de nata poco batida con una pizca de vainillina (pág. 257).
- * 1/4 l de cobertura de arándanos frescos (utilizar arándanos grandes) (pág.

350) y 1/2 kg de frambuesas pequeñas.

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Recortar los discos de merengue para dejarlos al mismo diámetro, o un poco menor, que el de la genovesa. Utilizar un pequeño cuchillo de sierra y sujetarlos bajo un cartón redondo o el fondo del molde desmontable, dejando fuera, de este modo, la parte que hay que cercenar.
2. Regar la genovesa por sus dos caras con 3 cucharadas de almíbar.
3. Poner un poco de muselina sobre el cartón redondo de 24 cm de diámetro y pegar un disco de merengue con la parte plana hacia abajo. Extender una fina capa (de unos 3 mm) de muselina y cubrir con otra de genovesa.
4. Extender la nata batida sobre la genovesa y cubrir con 125 ml de cobertura de arándanos frescos y la misma cantidad de frambuesas frescas, reservando las bayas más bonitas para la decoración de la tarta.
5. Cubrir, a su vez, con la segunda capa de genovesa. Untar la parte curvada del segundo disco de merengue con una fina base de muselina y colocarlo sobre la capa de genovesa.
6. Forrar los lados y la parte de arriba con algo del resto de muselina.
7. Marcar decoraciones de muselina con una boquilla lisa del n° 3 para hacer las guirnaldas laterales (pág. 407) y las conchas del borde con boquilla rizada del n° 22 (pág. 407). Refrigerar hasta que la textura haya quedado consistente.
8. Cubrir con el resto de la cobertura de arándanos frescos y las frambuesas, realizando un diseño decorativo. Utilizar la boquilla rizada del n° 22 para marcar las estrellas (pág. 401).

NOTA: existen posibilidades con otras frutas. Puede hacerse una cobertura de cerezas frescas o de invierno (pág. 345 o 346), de fresas frescas, o utilizar una lata de 300 g de gajos de mandarinas, escurridas y marinadas durante la noche en 2 cucharadas de licor de mandarina Napoleón. Utilizar licores para el almíbar y el *buttercream* que acompañen bien los aromas de las frutas (*kirsch* para las cerezas, Grand Marnier para las fresas y licor de mandarinas Napoleón para las mandarinas). El de mandarina es especialmente bonito porque confiere un ligero tono albaricoque a la muselina.

Tarta *brioche praliné*

La primera vez que vi un *brioche* como una tarta fue en la escuela Lenôtre en Plaisir, Francia. Resultó ser mi tarta preferida entre las muchas que hicimos en aquella semana intensiva de clases. La versión original de esta tarta aparecía en mi primer libro, *Romantic and Clasic Cakes (Tartas románticas y clásicas)*. En la actualidad, preparo mi *buttercream* garrapiñado mucho menos dulce y, a veces, cambio la receta incluyendo en su lugar un *buttercream* garrapiñado de chocolate blanco.

La tarta es un muestrario de contrastes: un *brioche* delicadamente suave embebido con un refrescante almíbar de ron claro y envuelto con el *buttercream* mantecoso, ligero y suave que lo encierra. La textura que le dan los frutos secos la hace especialmente indicada para las celebraciones en tiempo frío.

EQUIPAMIENTO NECESARIO

- * Un aro extensible de 5 cm de altura y una bandeja de cartón redonda de 20 cm de diámetro. O el fondo de un molde desmontable de 20 cm de diámetro forrado con un cartón recortado al tamaño adecuado.
- * Una manga pastelera con boquilla rizada del n° 22.

Para 14-16 personas

Coordinación:

La tarta se puede montar con una antelación de entre 1 y 4 días y conservar refrigerada. La tarta ya terminada se puede congelar durante 3 meses.

Servicio:

Ligeramente fría o a temperatura ambiente (el *buttercream* deberá alcanzar la temperatura suficiente para estar cremoso).

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Una receta de pastel de *brioche* (pág. 72), recortado a un tamaño de 18 x 1,5 o 2 cm.
- * Una receta de almíbar de ron (pág. 75). Media receta de *buttercream* sedoso de merengue con garrapiñado (pág. 244) o una receta de crema marfil praliné (pág. 252).
- * 60 g de avellanas tostadas y sin piel (pág. 326). Reservar 24 de ellas

enteras, para el adorno, y trocear grande el resto.

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Colocar el *brioche* en un molde grande y echar encima el almíbar. Dejarlo reposar durante 10 min o hasta que el almíbar se haya absorbido. Si fuera necesario, darle la vuelta o utilizar una pipeta con pera de goma para conseguir que se embeba de todo el almíbar posible.
2. Untar la bandeja de cartón redonda con una capa muy fina de *buttercream* y colocarlo en el fondo del aro. Si se usa un aro sin fondo, utilizar una hoja de papel de horno como soporte.
3. Con una pequeña espátula metálica, poner una fina capa de *buttercream* en las paredes interiores del aro.
4. Introducir el *brioche* dentro del aro y cubrirlo con un poco de *buttercream*. Con una espátula de metal grande alisar la parte superior, dejando llegar la hoja hasta los bordes del aro para que la superficie quede muy bien nivelada.
5. Dejar enfriar en el frigorífico por lo menos 30 min.
6. *Para desmoldar*: calentar durante unos instantes las paredes del aro con un secador de pelo en posición bien caliente o con un trapo húmedo y caliente ([pág. 358](#)).
7. Colocar la tarta en la parte superior de un objeto ligeramente menor que el diámetro de la base de la tarta, como un bote. Empujar el aro hacia abajo para separarlo de la tarta.
8. Pegar suavemente las avellanas en los lados, sujetando la tarta en la palma de una mano e inclinándola levemente hacia la otra, ligeramente cerrada para guardar las avellanas.
9. Utilizar las avellanas enteras reservadas para adornar el borde de la tarta, alternando con el *buttercream*, que se marcará con la boquilla rizada del n° 22 imitando la forma de las avellanas.
10. Enfriar de nuevo en el frigorífico durante 30 min antes de servir.

La jaula de oro

Zauber torte

El nombre alemán de esta tarta encontró su inspiración en la alegre ópera de Mozart *Die Zauberflöte* (*La flauta mágica*).

Dentro de la jaula de brillante caramelo dorado hay aún más oro: una genovesa de tonos dorados, densa y mantecosa, forrada con *buttercream* de merengue sedoso de albaricoque y espolvoreada con polvo dorado de caramelo. Yo sirvo esta tarta en ocasiones sumamente especiales (Noche Vieja, fiestas de cincuenta cumpleaños, bodas de oro...). Para darle un brillo mayor, presentarla con bengalas encendidas y servirla con un Sauternes o un Eiswein (vino de hielo), los vinos más espléndidos para el postre.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

* Un molde de *kugelhopf* de 1 1/2 l.

Para 12-16 personas

Coordinación:

La tarta se puede montar con 1 día de antelación y guardar en el frigorífico o congelarla durante 2 meses. La jaula de caramelo, sin embargo, no se puede ni refrigerar ni congelar. Sacar la tarta ya con su cobertura del frigorífico 2 horas antes de servir y colocar la jaula encima.

Servicio:

A temperatura ambiente. Encender las velas o las bengalas. Retirar la jaula antes de cortar. Partir la jaula en trozos y utilizar para el adorno.

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Una receta de genovesa dorada ([pág. 122](#)), cocida en un molde de 1 1/2 l de *kugelhopf*.
- * 2 cucharadas de *Barack Palinka* (aguardiente de albaricoque) o licor de albaricoque.
- * Media receta de *buttercream* sedoso de merengue y albaricoque ([pág. 246](#)).
- * Polvo de caramelo y jaula de caramelo ([pág. 314](#)).

DECORACIÓN OPCIONAL

- * Violetas confitadas ([pág. 327](#)). Una bengala o velas finas y largas antigoteo.

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Forrarla directamente en la fuente de servicio, utilizando tiras de papel encerado medidas por debajo de los lados. O recortar una base de cartón utilizando el molde del bizcocho puesto del revés como patrón.
2. Cortar la genovesa por la mitad en sentido horizontal con un cuchillo de sierra. Rociar cada uno de los cortes con una cucharada de *Barack Palinka*.
3. Volver a juntar las dos mitades, pegándolas con menos de la mitad del *buttercream*. Limpiar bien el exterior de migas y forrar con el resto del *buttercream* el exterior del bizcocho. Si no se va a servir el mismo día de la elaboración, reservar en el frigorífico.
4. Con un pequeño colador, tamizar el polvo de oro sobre el *buttercream*, inclinando la tarta para conseguir igualar la cobertura. Colocar el pastel en un gran plato de servicio plano y cubrir con la jaula de oro (si esta se rompiera accidentalmente, utilizar los trozos partidos como decoración puesta directamente sobre la cobertura).
5. Pegar las violetas confitadas, si se desea, con pequeños toques de caramelo (los restos del caramelo de la jaula pueden fundirse de nuevo en el microondas a máxima potencia o en un cacillo de fondo grueso a fuego medio).
6. Si se quiere, meter velas a través de la jaula de modo que salgan desde el centro. Si se usan bengalas, introducirlas al sesgo y hacia el exterior de la jaula, para que las chispas no caigan sobre el pastel.

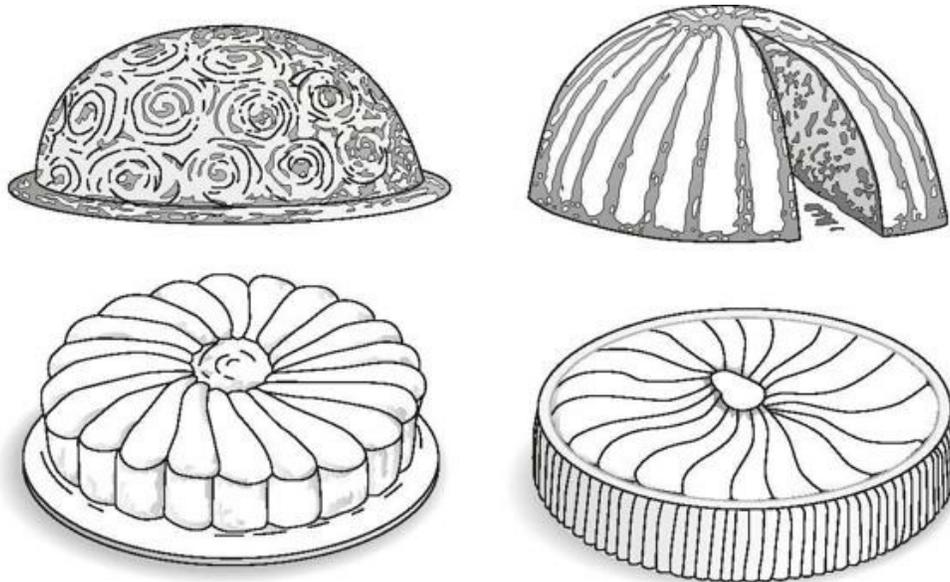
CHARLOTAS

Una *charlota* se hace forrando un molde con un *biscuit* etéreo o una genovesa (bizcochos tipo esponja) de diversas formas geométricas y llenando, a continuación, el molde con una *bavaroise* ligera o con nata batida. Cuando se forra con varias capas de bizcocho esponjoso y con jalea recibe el nombre de «*charlota* real». Cuando se forra con bizcochos de soletilla suele llamarse «*charlota* rusa». La *charlota* es una propuesta tan popular en Francia que reaparece constantemente con nuevas formas y distintos nombres. En Estados Unidos la *charlota* aparece y desaparece a lo largo de los años, normalmente bajo la prosaica denominación de *icebox cake* («tarta refrigerada»), probablemente en alusión a la preparación previa y a la necesaria y prolongada refrigeración antes de desmoldarla y de servirla.

Cuando pienso en una *icebox cake*, imagino una tarta fácil de hacer en la que se utilizan bizcochos de soletilla industriales. No es un producto malo,

pero si los bizcochos de soletilla o las planchas de bizcocho los prepara uno mismo, la *icebox cake* se transforma en una *charlota*. Así se convierte en uno de mis postres preferidos. Tanto desde el punto de vista gustativo como desde el visual no se puede pedir un final más elegante para una cena de altos vuelos.

NOTA: una *charlota* debe prepararse con, por lo menos, 4 horas de antelación, pero se puede refrigerar durante más de 3 días sin que pierda nada en su textura o sabor. El molde forrado de bizcocho se debe hacer con antelación. De hecho, se puede congelar durante 3 meses, con lo que sólo habría que rellenar el postre un poco antes de la fiesta.



Charlota vaporosa de pera

Este postre, cuya inspiración está en LeNôtre —uno de los más famosos y grandes *pâtissiers* del mundo—, es, quizás, el que prefiero entre todas las propuestas de *charlota*. El sabor es pura pera y la textura, incomparablemente cremosa y vaporosa.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

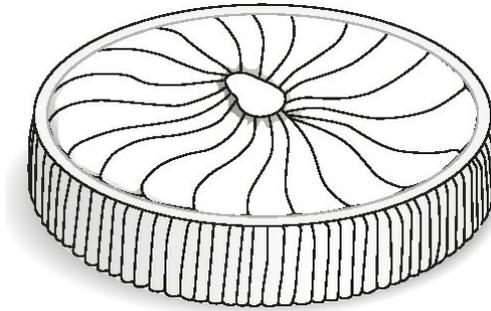
* Un molde desmontable de 23 cm o un molde o aro de flan sin fondo de, por lo menos, 6,5 cm de altura.

* Una bandeja de horno para bizcocho enrollado de 43 x 30,5 cm.

Para 8-10 personas

Coordinación:

La tarta se puede montar con una antelación de un mínimo de 3 horas y hasta 3 días antes. También se puede congelar durante 3 semanas. El molde estará ya forrado con el bizcocho antes de preparar el relleno.



Servicio:

Muy fría. Para conseguir un efecto muy atractivo, verter salsa de frambuesa en el centro de cada plato y esparcirla para cubrir de modo uniforme. Colocar encima una ración de la *charlota*.

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Una receta de bizcocho enrollado para los lados del molde ([pág. 138](#)). Cortar 2 círculos de 20 cm de diámetro; congelar uno de ellos para otro uso y reservar el otro para la base.
- * 180 ml de confitura de frambuesa *cordón rose* ([pág. 332](#)) o jalea de frambuesa sin semillas.
- * Una receta de peras cocidas ([pág. 352](#)). Una receta de crema *bavaroise* de pera ([pág. 291](#))
- * 60 ml de glaseado piedra preciosa de manzana ([pág. 330](#)), aligerado con licor de pera Williams. O glaseado piedra preciosa de manzana ([pág. 330](#)), si se prepara la tarta con un día de antelación. Opcional:
- * Una receta de salsa de frambuesas ([pág. 338](#)) para dar la réplica al relleno y contrastar con el color verde pálido.

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

PARA FORRAR EL MOLDE DE 24 x 6,5 cm.

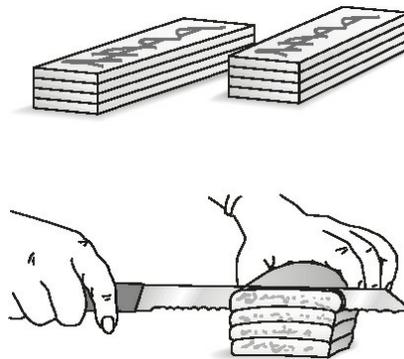
1. Cocer el bizcocho enrollado y dejarlo enfriar en horizontal.
2. Para partir el bizcocho utilizar una rueda de cortar *pizzas*, o un cuchillo

bien afilado, y un metro para marcar por dónde se debe cortar. Entonces, cortarlo con unas tijeras muy afiladas. Igualar los bordes hasta que el bizcocho mida exactamente 25,5 x 40 cm. Ahora, partir el bizcocho a lo largo en 4 rectángulos iguales de 6,5 x 40 cm de largo.

3. Untar 3 de los rectángulos con una capa fina de conserva o mermelada de frambuesas. Si la mermelada estuviera demasiado espesa para untarla fácilmente, aligerarla con una cucharada de Chambord (licor de frambuesas negras) o agua caliente. Si se utiliza mermelada comercial, calentarla, tamizarla y utilizarla caliente.

4. Pegar los rectángulos con cuidado uno encima del otro, terminando con el que no tiene mermelada. La parte plana de una larga regla metálica ayudará a igualar las capas.

5. Cortar los rectángulos de bizcochos pegados por la mitad para conseguir 2 rectángulos menores (cada uno de 20 cm de largo). Ahora habrá dos rectángulos, cada uno de ellos de 6,5 cm de ancho, 20 cm de largo y 5 cm de altura (la única medida importante es la anchura porque cuando se corte y se ponga en el molde, es la que determinará la altura del borde rayado).



6. Envolver los rectángulos en papel encerado y ponerlos en una bolsa de congelación de plástico muy resistente. Colocarlos en una bandeja de horno para que conserven su forma e introducirlos en el congelador hasta que hayan quedado consistentes.

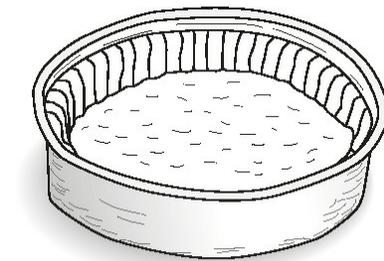
7. Utilizar un pequeño cuchillo de sierra para partir los rectángulos en porciones de 2 cm. Si fuera necesario, igualarlas para que sean exactamente de 6,5 cm de altura cuando las rayas estén puestas de arriba abajo.

8. Si se va a preparar la *charlota* en un molde desmontable, quitar el fondo y colocar el aro exterior directamente sobre la fuente de servicio. Si se va a utilizar un molde con fondo móvil, dejar el fondo en su lugar, pero forrarlo

con un papel vegetal si se tiene pensado retirarlo antes de servir.

9. Engrasar ligeramente el interior del aro. Colocar las tiras a rayas en las paredes del aro de modo que las rayas vayan de arriba abajo. Pintar uno de los lados de cada porción con una fina capa de mermelada antes de colocar la siguiente, pegándolas firmemente unas contra otras.

10. Medir el interior del aro forrado para recortar el disco de bizcocho. Envolver muy bien el aro con papel film, mientras se recorta el disco y se prepara el relleno.



11. Recortar la base de bizcocho, si hiciera falta, para ajustarlo en el fondo del molde forrado. Envolver de nuevo perfectamente con papel film.

12. Cocer las peras, reservando el líquido para el relleno.

13. Preparar la crema *bavaroise* de pera y echarla en el interior del molde. Alisar con una pequeña espátula en ángulo. Tapar y dejar enfriar por lo menos durante 30 min.

14. Utilizando un cuchillo fino y afilado cortar las peras cocidas a lo largo, en finas lonchas. Colocar un abanico de lonchas de pera solapadas sobre el relleno con los finales más estrechos hacia el centro. Para hacer un remate central de pera, situar dos pequeñas lonchas de pera (ligeramente solapadas) y un pequeño pedúnculo sobre todo ello.

15. Si se va a servir el mismo día, pintar las peras con una fina capa de glaseado piedra preciosa de manzana. Para un glaseado más grueso —que guarde las peras jugosas y frescas varios días—, pintarlas, por el contrario, con glaseado piedra preciosa brillante de manzana. Dejar reposar la *charlota* un mínimo de 4 horas, y hasta 3 días, antes de desmoldarla.

Para desmoldarla: si se ha preparado en un molde desmontable, abrir el aro del molde y retirarlo. Si se ha utilizado un molde con fondo móvil, colocar sobre un bote de diámetro menor que el fondo del molde y presionar con fuerza hacia abajo. Las paredes del molde caerán sobre la encimera y la

charlota se podrá retirar del bote fácilmente porque estará apoyada sobre el fondo del molde. Introducir una paleta de dar la vuelta a las tortitas resistente entre el papel vegetal y la base del molde y colocar la *charlota* en una fuente de servicio.

Emperatriz escarlata

Unas porciones en espiral de bizcocho enrollado rellenas de mermelada forman una cúpula que encierra una suave crema *bavaroise* de vainilla. Es una tarta ligera, llena de sabor y con un diseño espectacular. Está especialmente rica y preciosa servida con salsa ácida de frambuesa.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL NECESARIO

- * Un cuenco de fondo redondeado de 1 1/2 l.
- * Una bandeja de horno para bizcocho enrollado de 40 x 30 cm.

Para 6-8 personas

Coordinación:

La *charlota* deberá montarse con una antelación mínima de 8 horas y máxima de 3 días. Se puede, asimismo, congelar durante 3 semanas. El molde deberá forrarse con las lonchas de bizcocho con mermelada antes de preparar el relleno.

Servicio:

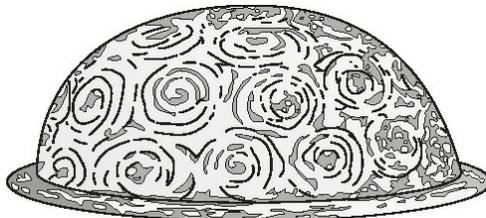
Muy frío. Para conseguir una elegante presentación, echar salsa de frambuesas en el centro de cada plato de servir y ladearlo a un lado y a otro hasta que lo cubra totalmente. Colocar una porción de la *charlota* encima.

COMPONENTES DE LA TARTA

- * 125 ml de confitura de frambuesas *cordon rose* ([pág. 332](#)) o mermelada de frambuesas sin semillas.
- * Una receta de bizcocho enrollado ([pág. 138](#)) para el rollo forrado de mermelada y también para la base.
- * Una receta de crema *bavaroise* de vainilla ([pág. 288](#)). Opcional:
- * Glaseado brillante de albaricoque ([pág. 179](#)) para conseguir una película

dorada y transparente que conserve fresca la tarta y añada una agradable acidez.

Una receta de salsa de frambuesas ([pág. 338](#)).

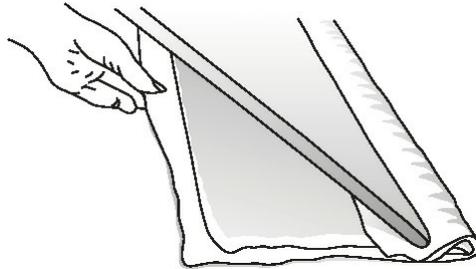


SISTEMA DE MONTAJE DE LA CHARLOTA.

Forrado del cuenco de 1 1/2 l:

1. Untar muy ligeramente el cuenco con aceite y forrarlo con papel film, disponiéndolo lo más liso posible y dejándolo sobresalir, en parte, por fuera del cuenco. Medir el diámetro del cuenco. Hará falta una base circular de bizcocho que encaje justo dentro.
2. Tan pronto como el bizcocho haya terminado de cocerse, utilizar la lámina en la que se coció para deslizarlo del molde a la encimera. Luego cortar en uno de los lados cortos una tira del ancho suficiente para que sirva como cubierta.
3. Mientras aún esté caliente, enrollar el resto del bizcocho como quedó indicado en su receta y dejarlo enfriar.
4. Cuando la tira recortada se haya enfriado, cortar con tijeras un círculo para la base. Envolverlo en papel film y reservar.
5. Las lonchas de enrollado de mermelada que se utilizarán para forrar esta *charlota* deberán estar muy apretadas para que queden más bonitas. Para conseguirlo, desenrollar el bizcocho ya frío, dejándolo sobre la lámina antiadherente o el trapo, y untar la cara dorada en el horno con una capa muy fina de conserva o mermelada de frambuesa. Si la mermelada está muy espesa para extenderla con facilidad, aligerarla con 2 cucharadas de Chambord (licor de frambuesas negras) o agua templada.
6. Enrollar el bizcocho muy apretado hasta 1/3 del total y darle la vuelta de modo que la parte sin enrollar quede mirando hacia usted. Doblar la lámina antiadherente o el trapo sobre la parte ya enrollada y una pequeña parte de la que está aún sin enrollar. Con el borde de una bandeja bien recta, inclinada y sobre el trapo justo en el punto en el que termina la parte enrollada, apretar

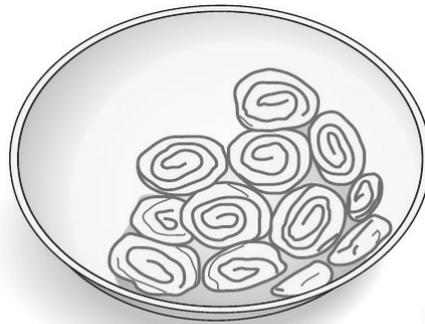
fuerte sobre el rollo de bizcocho y tirar del borde del trapo que sobresale por el lado cercano a usted para comprimir el rollo. Quitar el dobléz de la lámina o el trapo, enrollar el siguiente 1/3 del bizcocho y repetir la operación. Repetir una vez más, colocando inclinada la bandeja sobre la base del rollo. El rollo resultante deberá tener un diámetro de 5 cm.



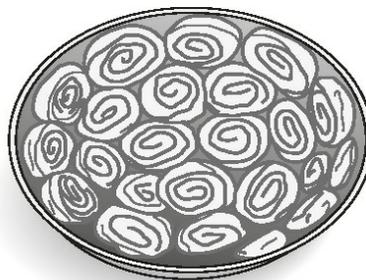
7. Envolver muy ajustado con papel film, y luego con papel de aluminio, y meter en el congelador hasta que esté suficientemente consistente como para cortarlo.

8. Con un pequeño cuchillo de sierra partir el rollo en lonchas de 1,2 cm.

9. Para forrar el cuenco, colocar una porción en el centro e ir situando las otras alrededor, todo lo ajustadas que se pueda para evitar huecos. Normalmente es necesario cortarlas por la mitad o aún menores para cubrir la última fila ([figs. 1 y 2](#)).



1



2

10. Cubrir el cuenco ya forrado bien aislado del aire para evitar que se reseque mientras se termina con el relleno.

11. Hacer la crema *bavaroise* de vainilla, meterla en el molde y colocar la base circular de bizcocho en su lugar. Cubrir al abrigo del aire y dejar reposar hasta que quede consistente (por lo menos durante 8 horas).

Para desmoldar: volcar sobre la fuente de servicio y retirar el cuenco, tirando suavemente del papel film para despegarla. Para evitar que se seque, glasearlo con glaseado brillante de albaricoque o, sencillamente, dejar la película de plástico en su lugar hasta unos momentos antes de servir.

PARA PREPARAR EL GLASEADO BRILLANTE DE ALBARICOQUE

Dejar caer en lluvia 1 cucharada de gelatina sobre 125 ml de agua y esperar a que se solidifique al menos durante 3 min. Calentar hasta que la gelatina se disuelva. Calentar 125 ml de mermelada de albaricoque y tamizarla. Mezclar con la gelatina y dejar que se espese ligeramente. O removerlo unos momentos sobre un cuenco con agua helada hasta que se convierta en un jarabe espeso, antes de pintar la tarta.

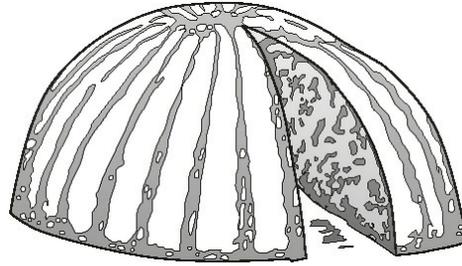
Un toque de chocolate

Charlota de perlitas de chocolate

Pese a la forma espectacular y compleja que tiene esta *charlota*, en realidad, es muy sencilla; simplemente hay que cortar y solapar tiras de genovesa rectangulares. El relleno, facilísimo de hacer, compuesto de nata batida con perlitas de chocolate, es ligero, crujiente y absolutamente delicioso.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

- * Un cuenco de fondo redondo de 1 1/2 l.
- * Un molde metálico cuadrado de 20 cm de lado x 5 cm.
- * Una manga pastelera y una boquilla del n° 103.



Para 6-8 personas

Coordinación:

Genovesa: debe cocerse la víspera para que esté suficientemente consistente y así poder cortarla. La *charlota* debe montarse con entre 2 horas y 3 días de antelación. Se puede congelar, asimismo, durante 3 semanas. El relleno de nata se prepara justo antes de forrar el molde con el bizcocho de modo que parte de la nata batida pueda utilizarse para pegar las tiras de bizcocho.

Servicio:

Muy fría. Para conseguir un efecto muy elegante, echar salsa *ganache* en el centro de cada plato de postre y ladearlo hasta que lo cubra uniformemente. Colocar encima una porción de la *charlota*. Si la *ganache* está muy espesa para verterla como salsa, calentarla suavemente al baño María. Para conseguir un sabor más potente, añadir una cucharada de coñac o *amaretto*.

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Una receta de genovesa clásica (pág. 117), cocida en un molde cuadrado de 20 cm de lado por 5 cm de altura.
- * 125 ml de cobertura *ganache* (pág. 271), elaborada con 58 g de chocolate amargo y 65 ml de nata.
- * Media receta de almíbar (pág. 118), aromatizado con coñac o *amaretto*.
- * Una receta de nata montada con perlitas de chocolate (pág. 261). Opcional: 250 ml de salsa *ganache* es un contraste de texturas agradable para el bizcocho suave y su relleno cremoso. Preparar algo más de *ganache* cuando se elabore el indicado para cubrir la genovesa.

SISTEMA DE ENSAMBLAJE DE LA CHARLOTA

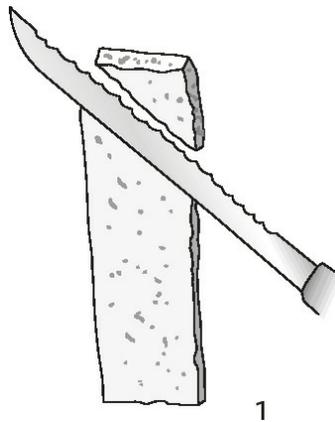
Forrado del cuenco de 1 1/2 l:

1. Utilizar una cinta métrica blanda para medir el interior del cuenco de 1 1/2 l, tomando la medida desde el centro hasta el borde y asegurándose de que la cinta se apoya a lo largo de toda la curva interior del cuenco. La medida será de cerca de 14 cm. Utilizando un cuchillo de sierra largo, retirar la costra superior de la genovesa e igualarla para que forme un cuadrado perfecto. Cortar uno de los bordes para que uno de los lados mida exactamente 15,25

cm (casi 1 cm más que la curva interior del cuenco, para disponer de un margen de seguridad).

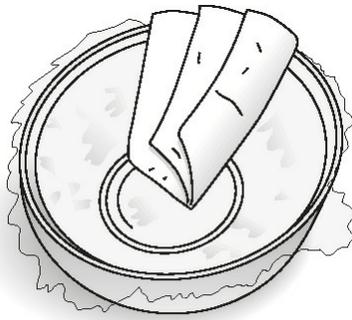
2. Preparar la cobertura de *ganache* y extender 2 cucharadas de la *ganache* caliente sobre la parte superior del bizcocho. Enfriar el bizcocho durante 15 min para que la cobertura se solidifique. Reservar el resto de la *ganache* a temperatura ambiente.

3. Dar la vuelta al bizcocho, con la *ganache* hacia abajo, sobre una hoja de papel de aluminio engrasado ligeramente, y cortar en tiras de 15,25 cm x 6 mm con un cuchillo fino y muy bien afilado, limpiándolo con un trapo entre porción y porción. Cortar uno de los lados de cada una de las tiras en diagonal, en la parte sin cobertura de chocolate, de modo que quede en punta (fig. 1). Esta operación evitará que se amontone demasiado bizcocho en el centro. Reservar las tiras envueltas en papel film para evitar que se sequen.



4. Preparar la nata batida con perlas de chocolate y reservar mientras se forra el molde.

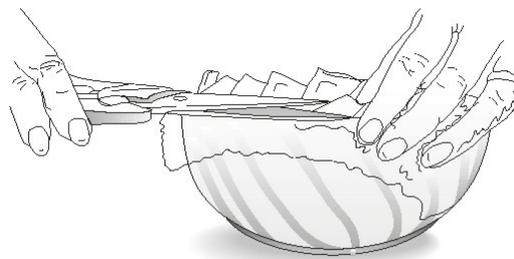
5. Engrasar ligeramente el cuenco de 1 1/2 l y forrarlo con papel film untado con mantequilla, la parte con mantequilla hacia arriba, lo más lisa que se pueda y dejando que sobresalga por fuera del cuenco. Empezando en el centro del cuenco, colocar 1 tira de genovesa desde el centro hasta el borde, situando la parte puntiaguda en el centro, la parte sin forrar hacia la derecha y la que tiene cobertura hacia la izquierda (fig. 2).



2

6. Pintar la tira con el almíbar y con una fina capa de la nata montada (sin nada) reservada de la receta del relleno. Colocar una segunda tira junto a la primera del mismo modo, solapándola ligeramente en el borde. Pintarla con el almíbar y la nata. Continuar trabajando en el sentido de las agujas del reloj, de derecha a izquierda, teniendo siempre el lado con cobertura hacia la izquierda de modo que se vea desde fuera y vaya haciendo un motivo a rayas cuando la *charlota* se desmolde. Al llegar a la última, remeter el borde debajo de la primera tira.

7. Recortar la genovesa sobrante a ras del borde del cuenco con unas tijeras bien afiladas (fig. 3). Cubrir y cerrar bien con papel film mientras se prepara el relleno.



3

8. Rellenar el molde forrado con la nata montada con perlititas de chocolate y enfriar hasta que coja cuerpo (por lo menos durante 2 horas).

9. Desmoldar sobre el plato de servicio, tirando suavemente del papel film sobrante para separar la tarta. Con el resto de la *ganache* en una manga pastelera hacer un motivo en lo más alto para tapar las posibles imperfecciones.

Un toque de chocolate

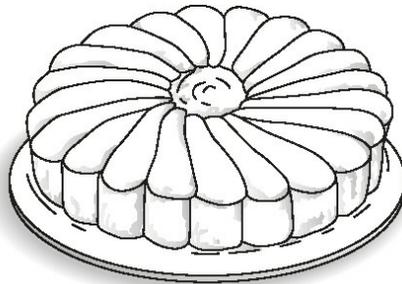
Corona de naranja y chocolate

La corona de bizcochos de soletilla encierra en su interior una capa de crema *bavaroise* de naranja y otra de *ganache* ligeramente batida. El contraste de sabores y texturas es tan agradable que incluso si no tuviera tiempo de hacer usted mismo los bizcochos de soletilla, la *charlota* quedaría también deliciosa con los que se compran envasados, embebiéndolos ligeramente con Grand Marnier para darles un toque de frescura. Los bizcochos, asimismo, pueden cortarse estrechándolos en su base para formar la cobertura en forma de margarita.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

* Manga pastelera con boquilla grande lisa del nº 9 (2 cm de diámetro) para marcar los bizcochos de soletilla y los discos.

* Un molde sin fondo, un molde desmontable o un aro de montaje de 24 x 5 o 7,5 cm de altura.



Para 8-10 personas

Coordinación:

La *charlota* puede montarse con una antelación de un mínimo de 4 horas y hasta 3 días antes. Se puede congelar durante 3 semanas. El molde tiene que estar ya forrado con el *biscuit* o los bizcochos de soletilla antes de preparar el relleno.

Servicio:

Sacar del frigorífico 1 hora antes de servir. Para añadir un efecto atractivo verter un poco de natillas o *crème anglaise* en el centro de cada plato y extenderlo para cubrirlo. Colocar encima una ración de *charlota* y adornar con la cáscara de naranja.

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Una receta de bizcochos de soletilla (pág. 145), puesta en la manga pastelera para marcar 2 docenas de bizcochos (harán falta por lo menos 19), y una base de 24 cm (pág. 379).
- * Media receta de bizcochos de soletilla, en manga pastelera para hacer la cubierta en forma de margarita (véase más abajo).
- * Si se utilizan bizcochos industriales para los lados, la base y la cubierta, comprar 2 paquetes (48 bizcochos).
- * Una receta de *bavaroise* de naranja (pág. 290). Un cuarto de receta de *ganache* ligera montada (pág. 271).

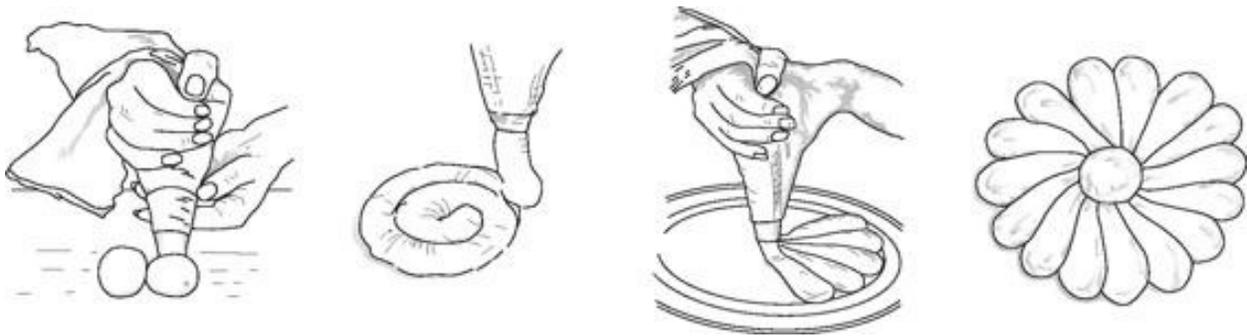
Opcional:

- * Cáscara de naranja (pág. 344), un acompañamiento muy rico que añade un sabor a naranja y una textura deliciosa de caramelo gomoso.
- * Una receta de *crème anglaise* al Grand Marnier (pág. 283), con aroma a vainilla y con un punto de naranja que enlaza armoniosamente los elementos de esta tarta.
- * Cintas de *grosgrain* o satén marrones y naranjas, como anunciando de manera indirecta los sabores del chocolate y la naranja interiores.

NORMAS PARA MARCAR LOS BIZCOCHOS, LA BASE Y LA CUBIERTA EN FORMA DE MARGARITA

Se puede utilizar un forro antiadherente, un papel vegetal o un papel de aluminio para forrar las bandejas en las que se vaya a marcar la masa de bizcochos de soletilla. Si se utiliza papel vegetal, las líneas pueden dibujarse directamente con una pluma o un lápiz. Se le da la vuelta al papel antes de marcar los bizcochos, de modo que se vea el dibujo, pero que la tinta o el trazo del lápiz no entren en contacto directo con la masa. Sobre el papel de aluminio, las líneas se pueden marcar con una brocheta. Sin embargo, la superficie que yo prefiero es la lámina o el forro antiadherente, porque los bizcochos ya cocidos se despegan sin esfuerzo. Utilizo un rotulador de color brillante para dibujar las líneas sobre un papel de bolsa,⁷⁰ que cubro con la lámina antiadherente. También se puede engrasar y enharinar el molde y dibujar las líneas sobre la harina. Para marcar los bizcochos de soletilla, dibujar líneas paralelas separadas entre sí por 7,5 cm. Para hacer los discos, valerse de un molde redondo para dibujar círculos sobre la lámina (20 cm para la base y 24 para la cobertura).

CONSEJOS PARA MARCAR (los bizcochos): la masa de bizcochos de soletilla fluye muy fácilmente, de modo que no es necesario retorcer demasiado la manga pastelera. Si los motivos marcados no conservan su forma es porque las claras de huevo no se batieron suficientemente hasta convertirlas en un merengue muy denso. Para detener el flujo de masa, inclinar hacia arriba la boquilla un poco antes de lo que le parezca necesario. Trabajar con rapidez para que el batido se pueda cocer tan pronto como se termine de preparar, lo que permite que conserve todo el aire y la ligereza posibles.



MARCAR BIZCOCHOS DE SOLETILLA: marcar los bizcochos de soletilla dejando 1/2 cm largo de espacio entre ellos porque la masa se desparramará un poco hacia los lados mientras se marca el siguiente bizcocho (después de cocidos, los bizcochos se habrán pegado unos a otros en tiras continuas. Cada bizcocho tendrá un ancho de 4 cm escasos). Comenzar marcando sobre la línea de arriba y parar un poco antes de alcanzar la línea del final, moviendo ligeramente la punta de la boquilla en dirección contraria a la que se lleva y un poco hacia arriba para interrumpir el flujo de masa.

MARCAR LA BASE EN ESPIRAL: para marcar la base en espiral, sujetar la manga pastelera en una posición vertical, de arriba abajo, con la boquilla a por lo menos 4 cm de distancia de la bandeja. Para conseguir que la base tenga la mayor altura posible y una forma redonda, la masa deberá salir de la boquilla sin estorbos y sin quedar comprimida contra la bandeja. Comenzar en el centro, moviendo la punta mediante un giro de todo el brazo en círculos continuos. Para evitar huecos, ir marcando los círculos depositándolos apoyados sobre los lados (casi sobre la parte más alta) del anterior. El propio peso de la masa la obligará a situarse exactamente en su lugar.

MARCAR LA COBERTURA EN FORMA DE MARGARITA: hacer este

diseño para cubrir la *charlota* supone marcar con gotas en forma de lágrima o dibujos de concha sin desigualdades, comenzando de fuera hacia el centro. Mirar los adornos con manga pastelera (pág. 407). Rematar el centro con un punto. Efecto perlado de azúcar: después de marcar los bizcochos y la cobertura de margarita, espolvorear azúcar molida encima con un colador y una cuchara. Tras unos segundos, la masa habrá disuelto y absorbido parte del azúcar. Espolvorear una segunda capa para conseguir un efecto perlado.

Precalentar el horno a 200° C.

COCCIÓN DE LOS BIZCOCHOS

Cocer durante unos 8 ó 10 min o hasta que tengan un color ligeramente dorado y resistan una suave presión de los dedos sin deformarse. Sacar las bandejas, colocarlas sobre rejillas y dejar enfriar un poco. Para evitar que se rompan, retirar de las bandejas cuando aún estén templados con una espátula larga o una paleta de dar la vuelta a las tortitas. Para despegar los discos, girarlos sobre una rejilla con un papel de cocina, retirar la hoja de papel vegetal y volver a darles la vuelta sobre otra rejilla. Dejar que se terminen de enfriar y envolverlos herméticamente en papel film.

SISTEMA DE MONTAJE DE LA CHARLOTA

Forrado del molde de 24 x 5 o 7,5 cm de altura:

1. Si se va a hacer la *charlota* en un molde desmontable, debe retirarse el círculo interior y situarse el aro exterior directamente en la fuente de servicio. Si se utiliza un molde con el fondo móvil, dejar el círculo interior en su lugar pero, si se tiene pensado retirarlo antes de servir, forrarlo con un círculo de papel vegetal. Engrasar ligeramente las paredes del interior del aro.
2. Si los bizcochos de soletilla no se han cocido recientemente, rociarlos con un poco de Grand Marnier. Forrar el interior del aro con tiras de bizcochos de soletilla.
3. Colocar la base de bizcocho en el fondo, recortándola si es necesario para que quede bien ajustada.
4. Preparar la *bavaroise* de naranja y echarla en el molde ya forrado. Nivelarla con una pequeña espátula en ángulo.
5. Echar la *ganache* ligeramente batida y extenderla bien lisa.
6. Si no se va a hacer la cobertura en forma de margarita, adornar con la cáscara de naranja opcional.

7. Si se va a disponer la cobertura en forma de margarita, recortar las puntas de los bizcochos que rodean el molde para que queden a ras del relleno y cubrir con la tapa en forma de margarita, rociada con Grand Marnier.

Un toque de chocolate

María de fresa

La idea de esta tarta se originó en lo que yo prefiero hacer con una fresa antes de comérmela: meterla en chocolate amargo e inyectarla con Grand Marnier. Esta creación especial saca provecho de esta misma combinación irresistible de sabores. La diseñé con todo mi amor y respeto para mi editora, Maria Guarnaschelli.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

- * Papel vegetal para el cucurucho, que servirá para marcar el encaje de chocolate.
- * Manga pastelera y boquilla rizada del n° 6.

Para 12 personas

Coordinación:

La tarta deberá montarse con una antelación de entre 4 horas y 1 día.

Servicio:

Ligeramente fría o a temperatura ambiente. Romper la cinta de encaje de chocolate y utilizar los pedazos como guarnición en cada plato.

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Una receta de genovesa de chocolate ([pág. 126](#)), sin la costra superior e inferior y dividida en dos en sentido horizontal.
 - * Una receta de almíbar aromatizado con Grand Marnier ([pág. 127](#)). Una receta de nata vaporosa de fresas ([pág. 267](#)).
- Opcional: 1 tira de encaje de chocolate ([pág. 396](#)) de 70-73 cm de largo y 7,5 cm de alto.
- Pequeñas fresas introducidas un momento en chocolate fundido.

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Poner un poco de nata vaporosa de fresas en una bandeja de cartón redonda de 24 cm de diámetro para pegar la tarta.
2. Rociar los dos lados de las capas del bizcocho con 3 cucharadas de almíbar.
3. Pegar las capas de bizcocho con 375 ml de nata vaporosa de fresas.
4. Extender 125 ml de nata vaporosa de fresas en una capa lisa sobre la parte de arriba de la tarta y la misma cantidad por los bordes del pastel.
5. Con una boquilla rizada del n° 6 y el resto de la nata en una manga pastelera, marcar filas de conchas sobre la parte superior de la tarta.
6. Marcar la cinta de encaje de chocolate y, justo cuando empieza a ponerse mate, envolver los bordes de la tarta, despegando uno de los extremos para poder superponerlos.

7. Enfriar en el frigorífico durante 10 min o hasta que el chocolate esté lo suficientemente consistente como para permitir retirar fácilmente el papel vegetal.
8. Dejar la tarta en el frigorífico de 30 min a 3 horas antes de servir.
9. Adornar, si se desea, con las fresitas forradas de chocolate.

Un toque de chocolate

Abeja reina

Es la tarta espectáculo por excelencia. Se inspiró en una barrita bombón suiza que contenía miel y chocolate. La miel se ha incluido en casi todos los componentes, pero queda en un segundo plano, como un sutil aroma que nunca resulta empalagosamente dulce.

Como decoración opcional, se pueden utilizar unas abejas sobre la colmena y sujetarlas con fideos largos de cabello de ángel para dar la impresión de que sobrevuelan la tarta.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

* Un biberón de cocina o un dispensador de plástico flexible es muy útil para rellenar con miel las aberturas de la colmena.

Para 14-16 personas

Coordinación:

La tarta deberá montarse con una antelación de entre 1 y 5 días y conservarse en el frigorífico. El pastel terminado (sin las abejas) puede congelarse durante 3 meses.

Servicio:

Ligeramente fría o a temperatura ambiente. El *buttercream* tiene que estar lo suficientemente templado como para ser cremoso. Marcar el disco de chocolate con un cuchillo introducido en agua hirviendo y secado para facilitar el corte.

COMPONENTES DE LA TARTA

* Una receta de *biscuit* de Saboya ([pág. 142](#)), sin las costras.

* Una receta de néctar de ron: al hacer el almíbar para el *biscuit* ([pág. 143](#)), perfumar con ron oscuro y añadir 1 cucharada de té de zumo de limón recién exprimido y 1 cucharada de té de miel.

- * Una receta de *buttercream* real de miel (pág. 238).
- * Un disco de chocolate preparado con 90 g de chocolate fundido y con varios agujeros marcados al azar de 2 1/2 cm (pág. 394).
- * Una receta de crujiente de *nougatine*⁷¹ de miel (pág. 320).
- * 2 cucharadas de miel en un biberón de cocina o un dispensador plástico.

Opcional:

Abejas de mazapán (pág. 372).

Unas cuantas tiras de fideos largos de cabello de ángel crudo.

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Poner un poco de *buttercream* en una rodela de cartón de 24 cm de diámetro para pegar la tarta.
2. Rociar por sus dos caras las capas de bizcocho con 75 ml de néctar de ron.
3. Pegar las capas de bizcocho con 125 ml de *buttercream* entre cada una, terminando con *buttercream*.
4. Con ayuda de una paleta resistente de dar la vuelta a las tortitas, trasladar el disco de chocolate para colocarlo sobre la crema.
5. Dejar enfriar en el frigorífico durante 10 min o hasta que el *buttercream* esté lo suficientemente consistente como para mantener al chocolate en su lugar.
6. Forrar los lados de la tarta con el resto del *buttercream*.
7. Pegar con suavidad el crujiente de miel y *nougatine* en los lados, por todo el perímetro, sujetando la tarta en la palma de una mano e inclinándola ligeramente hacia la otra, medio cerrada para sujetar la *nougatine*.
8. Con un dispensador de plástico o una pequeña cuchara, rellenar los agujeros del chocolate con pequeños charcos de miel. Para conseguir un aspecto informal, dejar que un poco de miel se salga de los hoyos o pintar la superficie con formas irregulares.
9. Si se ha preparado con un día de antelación, guardar en el frigorífico. Retirar del frío por lo menos 30 min antes de servir.
10. Si se desea puede adornarse con abejas de mazapán. Para colocarlas suspendidas en las tiras de fideos de cabello de ángel, servirse de una aguja de probar la cocción de los bizcochos. Con ellos, hacer pequeños orificios en el disco de chocolate en los que pinchar la pasta (para conseguir una fuerte sujeción) o pinchar la pasta en los charcos de miel. Colocar algunas abejas

cerca de los charcos, de modo que parezca que están bebiendo la miel.

Un toque de chocolate

Barquitas *Chez l'Ami Louis*

Estas pequeñas joyas de varias capas son un regalo de texturas y sabores y una versión de las que me sirvieron en mi *bistró* parisino favorito, bendecido con 2 estrellas, *Chez l'Ami Louis* (le estoy muy agradecida a mi amiga Heidi Trachtenberg por animarme a probar esta delicia y por «hacerme entender qué era»). La barquita es un crujiente de *nougatine* en forma de barquita rellena con *biscuit* suave y empapado de ron, cubierto de *buttercream* y finalmente forrado con *ganache* amarga. La verdad es que su elaboración requiere mucho tiempo, así que esta receta puede prepararse con mucha antelación o incluso congelarse. ¡Y cuesta mucho menos tiempo y menos dinero que volar a París! Otra ventaja es que esta versión es mucho menos dulce que la creación francesa original.

ADVERTENCIA: para moldear las barquitas de *nougatine* hay que tener un nivel avanzado de conocimientos de confitería.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

- * Molde en forma de barquita ligeramente engrasado, de 10 x 4 cm.
- * Manga pastelera con boquilla rizada del n° 14 (para marcar decoraciones opcionales).

Para 12 personas

Coordinación:

Todos los componentes de estas barquitas se pueden hacer con varios días de antelación —incluso la *nougatine*, siempre que el tiempo no sea muy húmedo—. Si se montan con un día de antelación, después conviene refrigerarlas; si se montan una semana antes, deben congelarse. (Para evitar goterones de humedad y que se pongan pegajosas, descongelar descubiertas en el frigorífico durante por lo menos 6 horas antes de sacarlas a temperatura ambiente.)

Servicio:

A temperatura ambiente. Es más elegante comer las barquitas con la mano.

COMPONENTES DEL DULCE

- * Una receta de *nougatine* (pág. 319).
- * Una receta de bizcocho enrollado (pág. 138), enfriado en plano y sin enrollar.
- * 65 ml escasos de almíbar de ron: en un pequeño cazo con una tapa que cierre muy bien, mezclar 2 cucharadas de agua y 1 de azúcar sobre fuego alto hasta que rompa el hervor fuerte. Cubrir inmediatamente, retirar del calor y dejar enfriar. Echar en una jarra medidora y añadir 1 cucharada de ron oscuro. Si el almíbar se ha evaporado, añadir el agua suficiente para completar los 65 ml escasos de almíbar.
- * 175 ml de *buttercream* neoclásico: la siguiente receta será de 1/4 l, pero esta requiere solamente 175 ml. Congelar lo que sobre para utilizar en bollitos individuales. En un cuenco batir dos yemas grandes con una batidora eléctrica hasta que el color se aclare. En un cazo pequeño (mejor con un revestimiento antiadherente) mezclar 3 cucharadas de jarabe de maíz y 65 g de azúcar y calentar a fuego fuerte, removiendo continuamente, hasta que esta última se disuelva y el almíbar cueza violentamente (toda la superficie aparecerá cubierta de grandes burbujas). Inmediatamente, pasar el almíbar a una jarra de cristal para cortar la ebullición. Echar el almíbar sobre las yemas, batiendo, y evitar que caiga en los batidores. Cuando se haya enfriado, mezclar con 140 g de mantequilla sin sal de 19 a 23° C, batiendo, hasta que quede liso y cremoso.
- * Cerca de 160 ml de cobertura oscura de *ganache*: mezclar 60 g de nata espesa (extra grasa, mín. 35% materia grasa) con 115 g de chocolate fundido hasta que quede liso. Utilizar inmediatamente, cuando aún esté tierno, o recalentar despacio al baño María o durante unos segundos en el microondas (si la idea es marcar un dibujo de conchas en el borde, preparar doble cantidad de esta receta y dejar lo que sobre hasta que se enfríe lo suficiente para que pueda utilizarse).
- * Opcional:
Un poco de nata montada y lilas o violetas confitadas (pág. 327).

SISTEMA DE MONTAJE DEL DULCE

Precalentar el horno a 150° C para templar la *nougatine*.

1. Para cortar los óvalos de *nougatine* de las barquitas, hacer una plantilla de papel de aluminio ajustando la hoja de papel dentro del molde de la barquita y luego alisándola y cortando la forma que se haya marcado.
2. Cuando la *nougatine* esté suficientemente fría para manipularla, cortarla en 4 partes iguales y estirar una de ellas en un rectángulo de 18 x 11,5 x 3 mm de grosor. Guardar en el horno, con la puerta entreabierta, las otras 3 partes. Si la *nougatine* se ha enfriado y endurecido, templarla de nuevo hasta que esté lo suficientemente blanda como para marcar la forma fácilmente.
3. Utilizando una rueda de cortar *pizzas*, y siguiendo la plantilla, marcar las formas ovales en el rectángulo de *nougatine*. Cuando se haya enfriado lo suficiente como para manipularla, cortar los óvalos con unas tijeras. De cada rectángulo salen 3 barquitas ovaladas.
4. Ajustar apretando en el molde de barquita. La *nougatine* deberá estar aún lo suficientemente templada como para permanecer flexible. Si fuera necesario, volver a acercarla un instante a una fuente de calor hasta que se ablande (no demasiado tiempo pues perdería la forma).
5. Cuando se haya enfriado, retirar la barquita de *nougatine* ya endurecida del molde y construir más del mismo modo. Si se guardan en un envase hermético a temperatura ambiente, las barquitas se conservan durante varias semanas lejos de la luz solar, del calor y de la humedad.
6. Cortar óvalos del bizcocho con unas tijeras, utilizando el molde de la barquita como patrón.
7. Rociar cada lado de cada uno de los óvalos de bizcocho con 1/2 cucharada de té de almíbar de ron e introducirlo en la barquita de *nougatine*.
8. Con una espátula pequeña de metal, poner 1 cucharada de *buttercream* sobre el centro de cada uno de los bizcochos, moldeándolo para que forme como un caballón a lo largo. Meter en el congelador durante 5 min para que la crema se endurezca.
9. Utilizando una espátula del mismo tamaño, cubrir con una fina capa de *ganache* sobre la crema, dándole la misma forma de caballón central. Para acentuar la cresta, sostener la barquita con una mano y, con la otra, pasar la espátula ligeramente inclinada hacia el interior sobre el lado, comenzando en un extremo y llegando al otro. Repetir igual por el otro costado.
10. Marcar un adorno de conchas diminutas de *ganache* a lo largo de la cresta y de los lados, si se quiere. O adornar con lilas o violetas confitadas (conviene enfriarse la mano con hielo para que el chocolate se mantenga

consistente y se pueda utilizar para marcar).

Chocolate puro

Castaña envuelta en chocolate

La Chatâigne («la castaña»)

Esta magnífica tarta es perfecta para la temporada de fiestas, cuando abundan las castañas frescas. Pese a su sabor especiado y casi a tierra, es lo bastante delicada como para servir tras una opípara cena del Día de Acción de Gracias o de Navidad. La nata batida de castaña es una invención suiza tan deliciosa que fue la idea que me llevó a inventar la genovesa de castaña, para conjuntarlas. La banda envuelve con gran aparato la tarta, al tiempo que enlaza el chocolate con la castaña, una maravillosa combinación.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

* Manga pastelera y una boquilla rizada del n° 7.

Para 12 personas

Coordinación:

La tarta se puede montar con 1 día de antelación y conservar en frigorífico.

Servicio:

Ligeramente fría o a temperatura ambiente. Romper la banda de chocolate en trozos para utilizarlos como guarnición en cada plato.

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Una receta de genovesa de castaña ([pág. 120](#)), sin las costras de arriba y de abajo.
- * Una receta de almíbar de ron ([pág. 121](#)).
- * Una receta de crema *mousse* de castaña ([pág. 265](#)).
- * Una banda de chocolate ([pág. 395](#)).
- * *Marrons glacés*, pintadas de chocolate.

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. La tarta se puede forrar directamente sobre el plato de servicio, utilizando

tiras de papel vegetal deslizadas por debajo de los lados. O bien, emplear como base una bandeja redonda de cartón de 24 cm.

2. Poner un poco del *buttercream* en el fondo del plato o de la bandeja de cartón para pegar el bizcocho.

3. Rociar cada una de las caras de las capas de bizcocho con 4 1/2 cucharadas de almíbar.

4. Colocar las capas de bizcocho sobre la base, pegándolas una con otra con 1/2 l de *mousse* de castaña.

5. Guardar 1/4 l de *mousse* de castaña para marcar el adorno y forrar la tarta con el resto.

6. Para hacer la banda de chocolate: el perímetro de la tarta es de cerca de 75 cm, así que conviene cortar un trozo de papel vegetal de 80 cm de largo. Doblarlo para que supere, al menos, en 2,5 cm la altura final de la tarta (cerca de 7 cm). Si se piensa solapar la banda, añadir de 2,5 a 5 cm más. Templar entre 120 y 240 g de chocolate oscuro, mejor de cobertura, mediante los sistemas clásico o rápido de las [págs. 387 y 388](#) (si el chocolate no se temple cuando se funde o si la temperatura del obrador es demasiado alta, la banda puede no ser lo suficientemente sólida como para envolver el pastel. 120 g de chocolate parecen suficientes para una banda de 9,5 cm; 240 g servirán para una banda de 12,75 cm). Mediante una espátula en ángulo, extender el chocolate uniformemente sobre la banda de papel vegetal, haciéndola un poco más larga que la longitud deseada. Coger el papel por los extremos y depositarlo en una parte limpia de la encimera hasta que el chocolate se endurezca.

7. Cuando esté firme pero aún maleable, cortar la banda con un pequeño cuchillo bien afilado de un lado a otro, a lo largo, en línea recta, o haciendo una forma ondulada al gusto. Pegar la banda sobre el bizcocho dejando el lado cortado u ondulado hacia arriba. Tirar suavemente de los extremos del papel y pegar los extremos solapados. Si el chocolate se pegara al papel, dejar que se endurezca durante más tiempo o enfriarlo en el frigorífico unos pocos minutos hasta que se desprenda limpiamente. El borde ondulado se desprenderá fácilmente bajo una ligera presión.

8. Decorar la parte superior de la tarta con espirales de crema *mousse* de castaña, marcadas con una gran boquilla rizada del n° 7.

9. Adornar con las *marrons glacés*.

Chocolate puro

Tarta Selva Negra de Suiza

Schwarzwaldler kirschtorte

Mi versión de esta tarta clásica se inspiró en la Confitería Tschirren de Berna, Suiza. Importaron la receta de Alemania después de la II Guerra Mundial. Desde entonces se ha convertido en la tarta nacional de Suiza.

La interpretación suiza es más ligera y delicada que la versión original alemana, que también incluye crema de mantequilla. Consiste en una generosa capa de nata batida, salpicada con guindas en aguardiente ya escurridas, y emparedada entre dos finas y ligeras capas de genovesa de chocolate humedecida en licor. Los copos de chocolate que adornan la parte superior se deshacen en la lengua como si fueran de nieve.

En Suiza, la tarta Selva Negra se sirve con el té de la tarde en todas las *confiseries* y *konditorei*, pero es suficientemente elegante para servirse también en cenas de alcurnia.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

* Un aro de montaje de 22-23 x 6 cm. O un molde desmontable o de fondo móvil de 24 cm guarnecido al fondo con bandejas de cartón hasta que sus paredes tengan una altura de 6,3 cm. Enmoldando la tarta de este modo queda perfectamente simétrica. El aro de montaje es el tamaño ideal, porque el bizcocho de 24 cm encoge tras la cocción. El molde desmontable también puede servir, pero los lados del bizcocho ya cocido no serán tan lisos.

* Una manga pastelera y una boquilla rizada grande del nº 6.

Para 10-12 personas

Coordinación:

La tarta debe montarse con una antelación de entre 4 y 12 horas.

Servicio:

Muy fría.

COMPONENTES DE LA TARTA

* Una receta de guindas en *brandy* de Borgoña ([pág. 348](#)), bien escurridas, y su almíbar.

* 60 ml de *kirsch* o *brandy*.

* Media receta (1 capa) de genovesa de chocolate jugosa (pág. 129) sin las costras superior e inferior, y dividida en dos para conseguir 2 capas de 1 cm y medio.

* Tres veces la cantidad de la receta de nata montada superestabilizada (pág. 260) o de nata montada tradicional al estilo antiguo (pág. 258). Esta última tiene una textura más suave, pero la tarta no podrá permanecer a temperatura ambiente más de 15 ó 30 min.

* 1/2 tazón de copos de chocolate.

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Colocar el aro de montaje sobre el plato de servicio o cortar una bandeja de cartón para forrar el diámetro del aro. También se puede utilizar un molde de fondo móvil o uno desmontable con bandejas de cartón en el fondo hasta alcanzar una profundidad de 6,3 cm.

2. Añadir al almíbar de guindas reservado el *kirsch* o el *brandy* necesario para conseguir 125 ml. Rociar cada cara de las capas de bizcocho con 2 cucharadas de almíbar.

3. Reservar 12 cerezas enteras para la decoración. Si las demás son grandes, cortarlas a la mitad.

4. Reservar 625 ml de la nata batida para la capa superior de la tarta y los rosetones (se puede conservar refrigerada durante más de 6 horas).

5. Colocar una capa de bizcocho en el fondo del aro de montaje y cubrir con el resto de la nata batida.

6. Hundir las cerezas en la nata batida apretando la parte cortada sobre el aro.

7. Utilizar una pequeña espátula en ángulo para rasar la nata y cubrir con la segunda capa de bizcocho.

8. Extender 1/4 l de la nata reservada. Con una espátula metálica grande dejar la superficie muy lisa, apoyando la hoja sobre los bordes del aro para nivelar totalmente la superficie.

9. Cubrir con papel de aluminio y mantener en el frigorífico durante por lo menos 4 horas.

10. Envolver las paredes del molde o el aro con un trapo húmedo y bien caliente y retirarlos.

11. Con el resto de la nata batida, marcar unos rosetones con la boquilla

rizada del nº 6. Coronarlos con las cerezas enteras reservadas. Esparcir los copos de chocolate sobre el centro.

Variación

3 veces la cantidad de la receta *ganache* blanca (pág. 280) o 1 1/2 vez la de *ganache* ligera montada (pág. 271) pueden sustituir a la nata batida para conseguir un sabor más intenso a chocolate.

Chocolate puro

Torte helada Selva Negra

Esta versión veraniega de la clásica tarta Selva Negra surgió de una idea de la *Kleiner Konditorei* de Zürich. Es similar a un postre helado porque el licor impide que se ponga duro como el hielo. El bizcocho enrollado de chocolate, que permanece tierno aún congelado, es una base excelente para elaborarla.

Cuando se vierte el glaseado de chocolate sobre el helado congelado, cuaja inmediatamente en una cobertura lisa y brillante, sin necesidad de hacer esfuerzo alguno.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

- * Dos moldes de bizcocho redondos de 26 cm de diámetro.
- * Un molde desmontable o de fondo móvil de 24 cm de diámetro por 7,5 cm de altura, con la parte exterior forrada con doble capa de papel de aluminio fuerte.
- * Opcional: una manga pastelera y una boquilla grande rizada del nº 6.

Para 12 personas

Coordinación:

La tarta se puede montar con una antelación de entre 1 y 5 días.

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Una receta de guindas en *brandy* de Borgoña (pág. 348).
- * Una receta de helado de vainilla (pág. 287), añadiéndole 2 cucharadas de *kirsch*. O bien, 1 1/4 l de helado de vainilla comprado.

* Una receta de bizcocho enrollado de chocolate (pág. 140), cocido en dos moldes redondos de 26 cm de diámetro. Cuando se enfríe, recortarlo con tijeras a un tamaño de 24 cm de diámetro (el tamaño exacto del molde desmontable).

* Glaseado cremoso de chocolate: triturar o picar 90 g de chocolate amargo hasta dejarlo muy pequeño y colocarlo en un cuenco. Hervir 80 ml de nata espesa y añadirla al chocolate. Cubrir y dejar reposar durante 5 min. Añadir 1 cucharada de té de coñac y mezclar bien hasta que el chocolate haya quedado totalmente fundido y la mezcla lisa. Dejar enfriar hasta que esté templado. Cuando se deje caer una pequeña cantidad de glaseado sobre la superficie, deberá desdibujarse hasta desaparecer.

Opcional:

* 180 ml de nata espesa batida con 2 cucharadas de azúcar y 1/2 cucharada de té de vainillina (para los rosetones).

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Escurrir las cerezas, reservando 65 ml de su almíbar. Secarlas bien con papel de cocina. Enfriar 12 cerezas enteras para la decoración y cortar las restantes por la mitad.
2. Sacar el helado del congelador y dejar que se ablande hasta que pueda extenderse.
3. Mientras se monta la tarta, poner el molde desmontable en otro mayor y rodearlo con hielo para evitar que el helado se funda.
4. Rociar cada una de las capas de bizcocho con 1 cucharada de almíbar.
5. Colocar una capa de bizcocho en el fondo del molde desmontable y extender por encima la mitad del helado. Colocar entonces la segunda capa de bizcocho y terminar con el helado restante. Tapar con papel de aluminio y congelar por lo menos durante 24 horas.
6. Con una antelación de 4 horas largas: dejar caer glaseado *ganache* templado sobre el centro de la tarta y, enseguida, inclinar el molde para cubrirla uniformemente. El glaseado se solidificará casi de forma inmediata.
7. Envolver los lados del molde con un trapo húmedo y caliente y retirarlos. Refrigerar durante 1 hora para que se ablande. Justo en el momento de servir el pastel, si se desea, pueden marcarse rosetones de nata batida sobre la superficie y adornarlos con las cerezas enteras reservadas.

Chocolate puro

Enrollado helado Selva Negra

La tarta helada Selva Negra sirve también para un enrollado helado genial. El bizcocho enrollado de chocolate es el más indicado porque permanece lo suficientemente flexible como para moldearlo, incluso relleno de helado. Las preciosas porciones quedan aún más bonitas cuando se coronan con una salsa de *ganache* caliente y unas cerezas en aguardiente.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

- * Una bandeja de horno para bizcocho de 43 x 30 cm.
- * Opcional: una manga pastelera con una boquilla rizada grande del n° 6.

Para 12 personas

Coordinación:

Debe montarse el pastel con una antelación de entre 1 y 5 días.

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Una receta de guindas en *brandy* de Borgoña ([pág. 348](#)).
- * Media receta de helado de vainilla ([pág. 287](#)), añadiéndole una cucharada de *kirsch*, o 1/2 l de helado de vainilla comprado.
- * Una receta de bizcocho enrollado de chocolate ([pág. 140](#)), cocido en una bandeja de bizcocho enrollado de 43 x 30 cm (enrollar el bizcocho cuando aún esté caliente). Opcional:
 - * 175 ml de nata espesa (mín. 35% de materia grasa) batida con 2 cucharadas de té de azúcar y 1/2 cucharadita de vainillina (para los rosetones).
 - * Medio tazón de copos de chocolate ([pág. 389](#)).
 - * Salsa *ganache*: rallar finamente en un robot de cocina 175 g de chocolate amargo. Calentar hasta la ebullición 175 ml de nata espesa y echarla sobre el chocolate. Batir durante unos segundos o hasta que la mezcla quede lisa.

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Meter en el congelador una bandeja de bizcocho de 43 x 30 cm para que se enfríe mucho.

2. Escurrir 1 tazón de cerezas y reservar el almíbar. Secarlas bien con papel de cocina. Enfriar 12 para la decoración y cortar las restantes por la mitad.
3. Sacar el helado del congelador y dejar que se ablande hasta que pueda extenderse.
4. Desenrollar el bizcocho de chocolate sobre el revés de la bandeja de bizcocho helada, dejando el trapo debajo.
5. Pintar el bizcocho de forma regular con 75 ml del almíbar de las cerezas en aguardiente.
6. Con una espátula en ángulo, extender con rapidez el helado blando sobre el bizcocho, dejando sin cubrir uno de los lados largos. (Congelar el resto de helado.)
7. Si comenzase a fundirse, introducir la bandeja en el congelador durante 5-10 min o hasta que esté firme de nuevo.
8. Repartir las medias cerezas en aguardiente sobre el helado.
9. Empezando por uno de los lados, el que sí está cubierto de helado, enrollar el bizcocho utilizando el trapo. Colocar la parte de la junta hacia abajo, cubrir ligeramente con papel film y volver a introducir en el congelador.
10. Cuando el enrollado esté bien firme, envolverlo herméticamente en papel de aluminio y congelar durante por lo menos 12 horas antes de servir.
11. Para una presentación atractiva, utilizar una boquilla grande rizada del n° 6 para marcar 12 rosetones de nata montada en la parte más alta del enrollado. Colocar en el centro de cada uno de ellos 1 cereza entera (esparcir por encima los copos de chocolate. Esto debe hacerse unas 3 horas antes y después el bizcocho deberá volver al congelador).
12. Calentar suavemente la salsa *ganache* al baño María suave, moviendo constantemente, hasta que esté caliente. O introducirla en un microondas a máxima potencia, removiendo cada 3 seg. Calentar el resto de las cerezas en el almíbar que quede. Coronar cada porción de enrollado de helado con salsa *ganache* y cerezas en aguardiente, o servirlos por separado.

Chocolate puro

El bosque encantado

La Forêt Enchantée

Cuando pruebe esta fantástica tarta, saboreará tres chocolates diferentes: la aterciopelada *ganache* ligeramente batida, el jugoso bizcocho sin harina enrollado vaporoso de cacao, y el más ligero y crujiente merengue de cacao.

Los palos de merengue mantienen su forma bajo la superficie del bizcocho, pero se convierten en algo así como una *mousse*. Por encima de la superficie permanecen totalmente crujientes.

Recientemente he probado a hacer esta tarta con una forma circular más grande y la he bautizado de nuevo para esta ocasión: tarta de velas del 75 cumpleaños de la abuela.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL NECESARIO

* Una manga pastelera y una boquilla lisa del n° 12.

Para 10 personas

Coordinación:

Esta tarta se puede montar y refrigerar con 2 días de antelación o congelarse durante 2 meses, pero es mejor no colocar los palos de merengue en el relleno más de 1 hora antes de servir. Si no tiene más remedio y comienzan a ablandarse y a ladearse, húngalos un poco más en la tarta.

Servicio:

A temperatura ambiente. Cortar en cuñas desde el centro.

COMPONENTES DE LA TARTA

* Una receta de enrollado *soufflé* de cacao ([pág. 136](#)).

* Una receta de *ganache* ligera montada ([pág. 271](#)).

* Una receta de merengue de cacao ([pág. 298](#)) marcado en palos.

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Utilizar un molde oval puesto del revés como plantilla o dibujar un cartón con un óvalo de 25 x 18 cm. Emplear el óvalo de cartón y un cuchillo bien afilado para cortar 2 óvalos del enrollado de cacao. Con cuidado, deslizar una espátula metálica larga bajo los óvalos para despegarlos. Retirar el bizcocho que rodea los óvalos.

2. Extender un poco de *ganache* sobre la bandeja de cartón oval de forma que el bizcocho se pegue. Deslizar con cuidado una paleta de dar la vuelta a las tortitas por debajo de uno de los bizcochos ovales y pasarlo a la bandeja.

3. Extender las 2/3 partes de la *ganache* (una capa de 1,25 cm) sobre el

bizcocho oval y cubrir con el segundo óvalo. Extender el resto de la *ganache* por encima y por los lados. La tarta tendrá una altura aproximada de 4 cm.

4. Rodearla con algunos palos de merengue, eligiendo al azar la longitud de los mismos y apretando la parte plana sobre la *ganache*. Esto puede hacerse 2 días antes. Meter en el frigorífico sin envolver.

5. Aproximadamente una hora antes de servirla, clavar el resto de los palos de merengue en la tarta de forma que lleguen hasta la base. Todos los lados planos deberán mirar hacia la misma dirección. Para que tenga un efecto más bonito, introducir los palos en cacao o en azúcar en polvo. Dejar la tarta a temperatura ambiente durante 1 hora.

Chocolate puro

Piña de chocolate

Los pequeños pétalos de chocolate crean la ilusión de una piña de piñones. Se sujetan con *ganache* amarga más densa gracias a unos cuantos piñones machacados. La *ganache* rellena y forra un jugoso bizcocho de chocolate. Como este no contiene harina, la tarta es estupenda para el *señor* o cena de Pascua judía. Los pétalos de chocolate poseen una textura crujiente y deliciosa, en contraste con la del interior de la tarta, suave y cremosa. Los pétalos quedan divertidos y llamativos cuando se corta el pastel, dando a las porciones individuales una gran vistosidad.

Para 14 personas

Coordinación:

La tarta se puede montar 2 días antes y guardarla en el frigorífico.

Servicio:

A temperatura ambiente. Cortar la tarta en tiras estrechas y curvadas, comenzando por el extremo puntiagudo y en dirección hacia el otro.

COMPONENTES DE LA TARTA

* Una receta de enrollado vaporoso de chocolate ([pág. 134](#)).

* Una receta de cobertura de *ganache* de chocolate oscuro ([pág. 272](#)), añadiéndole 70 g de piñones picados cuando aún esté templada.

- * 200 g de pétalos de piña de chocolate (pág. 391).
- * Una cucharada de piñones para adornar.

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Pintar un óvalo de 30 x 20 cm sobre una bandeja de cartón, estrechando un extremo para imitar la forma de una piña. Utilizar el óvalo y un cuchillo bien afilado para cortar 2 óvalos del enrollado vaporoso de chocolate. Retirar los restos y echarlos en la *ganache*. Deslizar una espátula de metal debajo de los óvalos para despegarlos.
2. Echar un poco de *ganache* sobre la bandeja de cartón, para que el bizcocho se pegue. Deslizar una gran paleta de dar la vuelta a las tortitas bajo uno de los bizcochos ovals y pasarlo a la bandeja.
3. Extender la mitad de la *ganache* sobre el bizcocho y cubrir con la otra capa oval. Expandir el resto de la *ganache* sobre la parte superior y los lados, amontonándola un poco en el centro.
4. Clavar los pétalos de chocolate, empezando por el extremo estrecho e inclinando las filas. Colocar los piñones bajo algunos de los pétalos.

Chocolate puro

Tronco de Navidad de chocolate *cordón rose*

Bûche de Noël

Hice esta tarta tradicional de las fiestas para la cena de Navidad de hace unos años en la casa de mis queridos amigos, los Brossollets (¡algo así como llevar arroz a Valencia!). Inmediatamente, se convirtió en un asunto familiar. Martin, el más joven, fue corriendo a la tienda de la esquina a comprar papel vegetal para marcar las setas de merengue. Mientras, Nadège birlaba el ron más añejo de su marido para la *ganache*, diciendo que allí iba a haber más que palabras si se enteraba de que servía para hacer una tarta. Lo mejor de todo fue, sin embargo, cuando Max (papá) trajo sus antiguas cornetas de juguete para la decoración.

Mi versión incluye un jugoso bizcocho enrollado de chocolate, relleno de

nata montada, en lugar del habitual bizcocho enrollado amarillo con *buttercream* de chocolate, que me ha parecido siempre demasiado graso y pesado bajo la «corteza» chocolateada.

Para 12 personas

Coordinación:

La tarta se puede montar y conservar en el frigorífico con 2 días de antelación. Las setas de merengue no deben colocarse en el tronco hasta el día del servicio.

Servicio:

Ligeramente frío o a temperatura ambiente. Cortar porciones en diagonal con un cuchillo fino y bien afilado.

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Una receta de bizcocho enrollado vaporoso de chocolate ([pág. 134](#)).
- * Una receta de nata montada perfecta ([pág. 257](#)).
- * 1/2 receta de cobertura *ganache* de chocolate oscuro ([pág. 272](#)).

DECORACIÓN OPCIONAL

- * Champiñones de merengue ([págs. 298 y 382](#)).
- * Hojas de hiedra de mazapán de pistacho ([pág. 369](#)).
- * Agujas de pino de té verde ([págs. 298 y 381](#)).

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Rellenar el bizcocho enrollado vaporoso de chocolate con la nata montada perfecta.
2. Enfriar durante, por lo menos, 1 hora.
3. Cortar una porción en diagonal de uno de los extremos del tronco y colocarlo encima para simular un nudo.
4. Extender la cobertura de *ganache* sobre el tronco y utilizar las púas de un tenedor para realizar las hendiduras de la corteza. Hacer remolinos con el tenedor, en los extremos y en el nudo.
5. Decorar con las setas de merengue, las hojas de mazapán, las agujas de pino de té verde y algunas pequeñas figuras de porcelana apropiadas, como elfos o cisnes trompeteros.
6. Enfriar durante 1 hora antes de servir.

Chocolate intenso

Erizo⁷² de chocolate

Esta tarta sencilla y casera es fácil de hacer y también lo bastante elegante como para servir en ocasiones especiales. Las graciosas púas de la cobertura de chocolate con leche encierran un bizcocho *fudge* de chocolate.

Para 10-12 personas

Coordinación:

La tarta se puede cubrir con un día de antelación y no requiere refrigeración. Puede congelarse durante 2 meses.

Servicio:

A temperatura ambiente.

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Una receta de bizcocho *fudge* de chocolate ([pág. 57](#)).
- * Una receta de *buttercream* de chocolate con leche ([pág. 253](#)).

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Forrar la tarta directamente en la fuente de servicio, deslizando tiras de papel vegetal debajo de los bordes. O utilizar una bandeja de cartón como base.
2. Poner un poco de la crema sobre la fuente de servicio o la bandeja de cartón para pegar el bizcocho.
3. Colocar las capas de bizcocho sobre la fuente o el cartón y rellenar y forrar con el *buttercream*.
4. Para hacer las ondas decorativas en la superficie del pastel utilizar un cuchillo de sierra largo, moviéndolo de izquierda a derecha al tiempo que se empuja hacia delante.
5. Para conseguir las púas, utilizar una pequeña espátula metálica que levante la crema de los lados hacia fuera en picos ([pág. 364](#)).

Chocolate intenso

Tarta amarga real

Esta elegante tarta tiene el sabor del mejor chocolate de tableta suizo pero la consistencia suave que recuerda al bizcocho de toda la vida. Una capa opcional de *buttercream* clásico de chocolate proporciona un contraste atractivo de color y textura.

Las rosas de chocolate se modelan a mano, pero pueden sustituirse por rosas verdaderas si así lo desea.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL NECESARIO

- * Hojas de rosal frescas sin deformaciones ni roturas.
- * Brocha de pintor o una espátula metálica pequeña.

Para 8-10 personas

Coordinación:

La tarta deberá rellenarse, forrarse y refrigerarse con una antelación de entre 4 horas y 1 día. El glaseado es más brillante cuando no se refrigera, así que es mejor glasearla y decorarla el mismo día que se va a servir. Se puede conservar durante 1 día sin refrigerar.

Servicio:

A temperatura ambiente.

COMPONENTES DE LA TARTA

Opcional:

- * Media receta de *buttercream* de chocolate neoclásico o clásico ([pág. 231](#)).
- * Una receta de tarta de chocolate perfecta totalmente americana ([pág. 54](#)).
- * Una receta de glaseado de chocolate y nata ([pág. 274](#)).
- * 20 hojas de rosal de chocolate, cada una de ellas de 6 cm de largo, y otras 9 hojas de rosal de chocolate menores ([pág. 399](#), utilizar unos 90 g de chocolate).
- * 4 rosas rojas de chocolate ([págs. 327 y 399](#)), cada una de ellas ligeramente mayor que la otra.

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Si se va a realizar con el *buttercream* de chocolate clásico opcional, preparar una rodela de cartón de 24 cm de diámetro para la base. Si no se va a

utilizar el *buttercream*, recortar el redondel de cartón de 23 cm de diámetro o ligeramente menor que el diámetro del bizcocho.

2. Echar un poco de *buttercream* o de *ganache* sobre el cartón para pegar la tarta.

3. Si se va a emplear el *buttercream*, forrar el bizcocho y enfriarlo en el frigorífico durante 1 hora, por lo menos, o hasta que haya quedado bien consistente.

4. Glasear la tarta siguiendo las instrucciones de la receta del glaseado cremoso de chocolate (usar las sobras del glaseado que caen en el cartón para pegar las hojas de rosal).

5. Colocar la tarta en el plato de servicio y pegar las hojas grandes de rosal de chocolate, utilizando pequeños toques de crema de chocolate a temperatura ambiente. Inclinar cada una de las hojas un poco hacia la derecha solapándolas ligeramente.

6. Con el envés de una cuchara, hacer pequeños baches en la tarta para las rosas de chocolate. Colocarlas en su lugar.

7. Clavar las pequeñas hojas de rosal de chocolate en el glaseado, utilizando pequeños montoncitos de crema de chocolate para sujetarlas.

Chocolate intenso

La Porcelaine

Unas rosas rojas «de porcelana» sobre una tarta forrada con un *fondant* de chocolate oscuro producen un efecto visual impresionante. Este pastel es elegante y cremoso, a la vez que cálidamente tentador. Las rosas huelen a chocolate y pueden comerse, pero será mejor conservarlas como recuerdo.

Esta propuesta es una suave maravilla de intenso chocolate. Se rellena con mi *ganache* preferida, matizada con toques de frambuesa escarlata y envuelta con un *fondant* de chocolate crujiente.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL NECESARIO

* Una hoja de plástico resistente de 80 x 15 cm (se puede comprar en ferreterías o en tiendas de «todo a 1 euro»).

Para 10-12 personas

NOTA: si se hacen los tallos para las rosas de *fondant*, dejarlos secar por lo menos 30 min antes de colocarlos sobre la tarta.

Coordinación:

Este pastel se puede montar con 1 día de antelación sin refrigerarlo o conservar refrigerado durante 3 días.

Servicio:

A temperatura ambiente. Cortar con un cuchillo fino y afilado.

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Una receta de bizcocho cremoso de chocolate perfecto totalmente americano (pág. 52).
- * Una receta de *ganache* de frambuesa (pág. 278). Una receta de *fondant* estirado de chocolate (pág. 309).
- * 8 rosas rojas de porcelana (pág. 399) o tallos de *fondant* de chocolate (*ver más abajo*) o bien rosas frescas.
- * 20 hojas Rose de chocolate (pág. 393), elaboradas con unas 3 onzas de chocolate, pero conservar las sobras de chocolate fundido para pegar las rosas y las hojas.

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Poner un poco de *ganache* sobre una bandeja redonda de cartón de 24 cm de diámetro y colocar sobre ella una capa de bizcocho centrada.
2. Rellenar y forrar ligeramente las capas de bizcocho con el resto de la *ganache* (poner 1/4 l entre las capas y el 1/2 l restante forrando la parte de arriba y los lados). Enfriar hasta que quede firme. Utilizar una paleta para pasar a la fuente de servicio.
3. Para hacer el disco de *fondant* y la cinta o banda: sobre una pieza de papel film, estirar un trozo del *fondant* de chocolate (unos 180 ml) en un círculo de 1,2 mm de grosor. Llevar el plástico y el círculo a una bandeja de horno y cortar a un tamaño circular ligeramente mayor que el diámetro de la tarta. Para ello pueden utilizarse un molde de bizcocho puesto del revés o una tapa como patrón y una rueda de cortar *pizzas* o la punta de un cuchillo bien afilado para partirlo. Meter en el congelador durante 10 min o hasta que esté muy duro. Dar la vuelta sobre otro trozo de papel film, retirar el plástico del fondo y volver a dar la vuelta, esta vez sobre la tarta y mientras está lo suficientemente duro como para manipularlo bien. Alisar los bordes

siguiendo el contorno de la tarta. Dejar que repose durante 10 ó 20 min o hasta que no esté pegajoso. Pasar la palma de la mano para alisarlo y darle un brillo satinado. Para la banda hará falta una pieza de *fondant* de 80 cm de largo y 10 cm de ancho. Colocar una hoja de plástico resistente en una superficie plana. Estirar el *fondant* en un cordón largo y colocarlo en el medio. Extenderlo a la longitud de la tira de plástico en una fina banda de 1,2 mm de grosor. Utilizando una regla larga y una rueda de cortar *pizzas* o un cuchillo afilado, igualar los bordes, cortando el inferior a ras de la parte inferior del plástico. Alisar con los dedos, empujando el borde superior hacia afuera para hacerlo ligeramente más fino. Ayudándose del plástico, levantar el *fondant* y enrollarlo sobre los lados de la tarta. Retirar el plástico, solapar los extremos y doblar hacia dentro el borde superior dándole una graciosa forma a su gusto.

4. Para hacer los largos tallos de rosa: enrollar unos trocitos de *fondant* en 4 cordones finos. Curvarlos suavemente para luego ponerlos alrededor de la base. Dejarlos sobre papel film para que se sequen por lo menos durante 30 min o hasta que estén suficientemente rígidos como para trasladarlos a la tarta.

5. Sépalos: sacarlos de pequeños restos de *fondant* y apretar suavemente sobre las rosas.

6. Colocar las rosas en lo más alto de la tarta, fijándolas en su lugar con pequeños pegotes de chocolate fundido.

7. Colocar los tallos en las bases de las rosas. Disponer las hojas encima, fijándolas también con pegotitos de chocolate fundido.

8. Guardar la tarta sin cubrir, o el *fondant* absorberá la humedad del bizcocho y se pondrá pegajoso.

Chocolate intenso

Tarta de chocolate triple

Esta tarta de chocolate intenso se asemeja a una escultura abstracta y ofrece tres sensaciones distintas del chocolate: crujiente, cremoso y suavemente aterciopelado.

La elaboración de este pastel es una experiencia intrigante porque nunca

queda dos veces de la misma forma. Y comerlo es, además, emocionante, porque produce reacciones espectaculares. A lo largo de los años, he recibido varias proposiciones de matrimonio al primer mordisco. Una de las víctimas, seducida hasta los huesos, me sugirió rebautizarla como *the triple chocolate orgasm* («orgasmo triple de chocolate»). ¿Por qué no?

Para 14-16 personas

Coordinación:

La tarta puede montarse con 1 día de antelación y conservarse en el frigorífico. El pastel terminado se puede congelar durante 4 meses. Para ello conviene congelarlo hasta que esté duro, envolverlo en papel film y otra vez en papel de aluminio muy resistente. Colocarlo en una caja para tartas o en una caja de cartón para protegerlo.

Servicio:

A temperatura ambiente. Cortar la tarta con un cuchillo fino y afilado. Las hojas de garrapiñado de chocolate saltarán en pedazos, lo que forma parte del espectáculo.

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Una receta de *ganache* ligera montada (pág. 271), mejor elaborada con chocolate extra amargo.
- * Una receta de genovesa de chocolate jugosa (pág. 129), sin las costras superior e inferior.
- * Una receta de almíbar (pág. 130), aromatizado con Frangelico (licor de avellanas).
- * Una receta de hojas de garrapiñado de chocolate.
- * Opcional:
Una cucharada de té de azúcar molido.

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Forrar el bizcocho directamente en la fuente de servicio, poniendo tiras de papel vegetal remetidas debajo de los lados. O utilizar una bandeja circular de cartón de 24 cm como base. Colocar un goterón de *ganache* en la base y pegar la tarta.
2. Rociar cada una de las caras de las capas de bizcocho con 125 ml de almíbar.
3. Disponer una capa del bizcocho en la fuente o bandeja de cartón. Pegar las capas de bizcocho con 250 ml de *ganache* entre ellas. Reservar 125 ml para pegar las hojas de garrapiñado y forrar la parte superior y los lados de la tarta.

4. Para aplicar las hojas de garrapiñado de chocolate: estas estarán más flexibles en una habitación bien caliente (27-30° C). Todos los restos pueden fundirse de nuevo, templar y cortarse en diseños decorativos. Comenzar poniendo cada una de las hojas sobre la encimera y retirándole la capa superior de papel. Levantar una de ellas, utilizando el papel inferior para sujetarla, y apretar a lo largo sobre los laterales de la tarta. Con cuidado, retirar el papel vegetal. Poner un pegote de cobertura cerca del borde de la primera hoja y pegar una segunda hoja, que se solape sobre la primera. Continuar con las siguientes hojas hasta que la tarta esté totalmente cubierta (sólo son necesarias 4 hojas para envolver una tarta de 24 cm de diámetro, por lo que habrá 2 de sobra por si ocurre alguna rotura). Si la habitación está suficientemente templada, las hojas comenzarán a doblarse hacia abajo y hacia el centro de la tarta. Cruzarlas unas con otras suavemente en curvas, siguiendo su inclinación natural. Si el chocolate siguiera estando irremisiblemente rígido, mover un secador de pelo (en posición templada) breve y uniformemente sobre las hojas. Desconectarlo antes de que comience a ablandarse pues es fácil pasarse de calor y fundir el chocolate. Hoy este truco pone los pelos de punta y parece un tanto arriesgado, ¡pero funciona de maravilla! Y para que no quede ninguna duda: pase lo que pase, aunque el aspecto final acabe en desastre, las hojas siempre serán deliciosas.

5. Un suspiro de azúcar molida contrasta de forma espectacular sobre el chocolate oscuro. Para espolvorear la menor cantidad de azúcar posible, colocar pocas cucharadas en un colador de paso muy fino y dar ligeros toques con el dedo en el borde.

Tarta muguete o lirio de los valles

Esta etérea ensoñación se pensó como una tarta de bodas, pero es idónea también para una fiesta de aniversario especial, de los dulces dieciséis años o de compromiso. El ramillete de lirio de los valles o muguete de la cobertura tiene que ver con un antiguo pañuelo de bolsillo de encaje que me dejó mi abuela para usar en mi boda.

Todos los componentes son de color blanco o amarillo pastel, de textura ligera y ligeramente perfumados con naranja.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

- * Cinta estrecha de satén blanco para poner alrededor de la tarta.
- * Dos agujas de sombrero o alfileres con cabeza gorda para sujetar la cinta mientras se marcan los puntos.
- * Mangas pasteleras y boquillas lisas de los n^{os} 1 y 8.
- * Pincel pequeño de pintor.

Opcional:

- * Un pañuelo de bolsillo de encaje y un ramito de lirio de los valles.

Para 8-10 personas

NOTA: la temporada del muguete o lirio de los valles es muy corta. Su florista puede encargarnos a Holanda en cualquier época del año, pero son muy caros. Como alternativa, pueden utilizarse las orquídeas (*cym bidium*) color lila pálido o las rosas de pitiminí de color rosa pálido.

Coordinación:

La tarta se puede montar con una antelación de 2 días. No es necesario refrigerarla.

Servicio:

No olvidar retirar el ramillete de muguets o lirios de los valles, pues no son comestibles. La tarta puede servirse a temperatura ambiente. Cortarla con un cuchillo fino bien afilado.

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Una receta de genovesa blanca (pág. 124), sin las costras superior e inferior y con los dos bizcochos cortados a la mitad en sentido horizontal.
- * 125 ml de Cointreau.
- * Media receta de muselina de naranja (pág. 249).
- * Una receta de *fondant* estirado con agua de azahar (pág. 307).
- * Una receta de *glasé* real (pág. 295).

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Rociar cada una de las caras de las capas de bizcocho con 1 cucharada de Cointreau.
2. Poner una pequeña cantidad de muselina en una bandeja de cartón redonda de 24 cm de diámetro y colocar una capa de bizcocho encima.
3. Situar encima las otras 3 capas de bizcocho poniendo entre una y otra 180 ml de muselina.
4. Con un cuchillo de sierra, biselar el canto superior (pág. 358).
5. Forrar la parte superior y los lados con una capa lo más fina posible de

muselina (sólo lo necesario para que el *fondant* se pegue).

6. El *fondant* deberá estirarse en una superficie ligeramente engrasada hasta que adquiriera un diámetro de 36 cm y un grosor de 6 mm. Girar el *fondant* cada dos o tres estiramientos para comprobar que no se está pegando. Si es necesario, añadir más *spray* antiadherente o grasa vegetal a la encimera. Con las palmas de las manos hacia abajo, colocar el *fondant* estirado encima de la tarta. Enseguida, alisar la superficie con un movimiento circular, empezando en el centro, para eliminar las pompas de aire que pueda haber (las burbujas pueden pincharse con una aguja y alisar el agujero si fuera necesario). Pegar el *fondant* sobre los lados de la tarta, trabajando de arriba abajo en un movimiento semicircular. La grasa de las manos dará a la cobertura un brillo lustroso. Recortar el *fondant* en la base de la tarta con una rueda de cortar pizzas o un cuchillo pequeño bien afilado. Pasar la tarta a la fuente de servicio y dejar que el *fondant* se seque durante la noche antes de decorarla.

7. Para poner la cinta de satén alrededor de la tarta, pinchar uno de los extremos y abrazar la tarta con la cinta, siempre a la misma altura, solapando los dos extremos y pinchando con un segundo alfiler. Marcar gotitas diminutas a los dos lados de la cinta con una boquilla lisa del n° 1 llena de *glasé* real. Cuando se ha dado la vuelta completa a la tarta se pueden quitar los alfileres. Para hacer un dibujo perlado en la base de la tarta, utilizar una boquilla lisa del n° 8.

8. Para marcar los lirios del valle, véase [pág. 420](#).

9. Si se desea, doblar el pañuelo de bolsillo e introducir en el centro los muguets frescos. Si la tarta ha de esperar varias horas antes del servicio, utilizar un pequeño envase para flores de florista con una esponja humedecida para mantenerlas frescas.

Tarta *Art Déco*

Las limpias líneas de la decoración *Art Déco* impedirán que se imagine el susto que se va a llevar al ver el chocolate amargo que encierra esta tarta. El chocolate se ve casi negro sobre la blancura prístina del *fondant*. La gente da un auténtico grito de asombro cuando se corta la tarta y se revela su corazón secreto negro y aterciopelado. Las calas son fáciles de hacer y también tienen mucho que ver con el tipo de diseño que le da nombre.

Esta tarta puede quedar preciosa en una boda reducida o en un acontecimiento de media gala. Originalmente, el diseño fue para Marcia Germanow, la dueña de un *catering* de Nueva Jersey, cuyo futuro yerno, un arquitecto, sentía especial predilección por el *Art Déco*. Ella planificó toda la boda basándose en ornamentos de este estilo.

La salsa de frambuesa y la nata montada son los acompañamientos perfectos para esta tarta, pero también queda deliciosa sola.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

- * Un molde desmontable de 15 cm de diámetro y otro molde desmontable de 25-26 cm de diámetro, ambos engrasados, guarnecidos con papel vegetal y envueltos en su exterior con doble capa de papel de aluminio muy fuerte.
- * Dos moldes mayores para los baños María.
- * Mangas pasteleras con boquillas lisas de los n^{os} 3, 6 y 8.
- * Un pincel de pintor artístico.

SOPORTES ESTRUCTURALES

- * Dos bandejas redondas de cartón de 15 y 25-26 cm de diámetro.
- * Un círculo de vidrio negro de 36 cm de diámetro, cubierto de pan de plata o una fuente de espejo.
- * Cinco pajitas de beber no flexibles.

Para 50 personas

Coordinación:

Las capas de bizcocho deben enfriarse a fondo en el frigorífico, por lo menos 12 horas antes de forrarlas con *fondant* estirado y otras 12 horas antes de montar un piso encima del otro. La preparación se iniciará 4 días antes del servicio para tener tiempo suficiente de decorarla. Después de montarlo, el pastel se puede servir en el mismo día o conservar otros 2 días en el frigorífico.

Servicio:

A temperatura ambiente. Retirar el último piso y cortarlo en finas cuñas. Utilizar para ello un cuchillo fino y bien afilado pasado entre corte y corte por agua caliente y secado. Si se va a servir con nata batida y salsa de frambuesa, servir dos cucharadas de nata batida con cada una de las porciones. Hacer un hoyito en la nata con el envés de una cuchara y echar en él 1 cucharada de salsa de frambuesa.

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Tres veces la cantidad de la receta de la tarta de trufa de chocolate para perder el sentido ([pág. 82](#)), elaborada con 1.350 g de chocolate, 675 g de

mantequilla sin sal y 18 huevos (batir los huevos en dos veces, en una batidora Hobart de 9,5 l de capacidad).

* Dos veces la cantidad de la receta del *fondant* estirado clásico (pág. 307).

* Una receta de *glasé* real (pág. 295).

* Tinte alimentario verde líquido.

Opcional:

Pan de plata (pág. 440) y 1 clara ligeramente batida o cordón plateado.

Tres veces la receta de salsa de frambuesa (pág. 338).

Tres veces la receta de nata montada perfecta (pág. 257).

Tres calas talladas en *fondant* para estirar (pág. 370).

SISTEMA DE ENSAMBLAJE DE LA TARTA

1. Preparar el batido para la tarta de trufa de chocolate para perder el sentido. Utilizar un cuenco de 9,5 l de capacidad o aún mayor para fundir el chocolate con la mantequilla y para que quede espacio para añadir los huevos. Rellenar el molde desmontable de 15 cm de diámetro hasta una altura de 5 cm y con el resto llenar el molde de 25 cm de diámetro. Cocer en un horno ya caliente a 220° C al baño María durante 15 min, el de 15 cm, y durante 20 min, el de 25 cm, cubriéndolos sin apretar con papel de aluminio a los 5 min de comenzar la cocción. Dejar que se enfríen sobre unas rejillas durante 45 min y guardar en el frigorífico durante, por lo menos, 4 horas.

2. Envolver el exterior de los moldes con un trapo húmedo y caliente. Pasar una pequeña espátula de metal por los bordes de los bizcochos y retirar los aros de los moldes desmontables. Desmoldar los bizcochos en las bandejas de cartón y reservar en el frigorífico durante 12 horas. Con una espátula caliente y húmeda, alisar la superficie para que los bizcochos queden totalmente llanos. Alisar los bordes para biselarlos ligeramente. Volver a dejar en el frigorífico.

3. El *fondant* deberá estirarse sobre una superficie ligeramente engrasada en 2 partes: una de 25 cm de diámetro para el bizcocho más pequeño y otra de 36 cm para el mayor (ambos deberán tener un grosor de 6 mm). Comenzar con la pieza mayor e integrar en el *fondant* cualquier sobra limpia que quede. Girar el *fondant* cada 2 ó 3 estiramientos para evitar que se pegue. Aplicar más *spray* antiadherente o grasa vegetal a la superficie si fuera necesario. Trasladar el *fondant* estirado, con las palmas de las manos hacia abajo, sobre los bizcochos. Enseguida, alisar la superficie con un movimiento circular,

empezando en el centro, para eliminar las pompas de aire que pueda haber (las burbujas pueden pincharse con una aguja y alisar el agujero si fuera necesario). Pegar el *fondant* sobre los lados de la tarta, trabajando de arriba abajo en un movimiento semicircular. La grasa de las manos dará al *fondant* un brillo lustroso. Recortarlo en la base de la tarta con una rueda de cortar *pizzas* o un cuchillo pequeño bien afilado (reservar los recortes para la decoración, teñido de verde).

4. Con una paleta muy fuerte de dar la vuelta a las tortitas, pasar el bizcocho más grande a la fuente de servicio de espejo, colocándolo descentrado a 2,5 cm del borde. Utilizar un bucle de cinta adhesiva para adherir a la fuente la bandeja de cartón sobre la que está el bizcocho. Dejar que se sequen los dos pisos por separado por la noche.

5. Colocar el fondo del molde de 15 cm sobre el piso de 25 cm, descentrado a 2,5 cm del borde. Marcar un círculo con un palillo. Clavar una pajita en el centro del interior del círculo, bien derecha a través y hasta el fondo del bizcocho. Hacer una marca en la pajita a la altura de la superficie del piso de tarta, retirarla y cortar otras cuatro de la misma longitud. Clavar cuatro pajitas a intervalos uniformes dentro del círculo marcado y la última, en el centro.

6. Con una paleta de dar la vuelta a las tortitas muy resistente colocar el piso más pequeño descentrado sobre el piso grande.

7. Con un palillo y una regla o una cuerda tensada, marcar las líneas sobre la tarta en las que irán las tiras de *fondant* verde y las líneas de *glasé* real (en su lugar se puede utilizar cordón de plata y pincharlo con alfileres, pero hay que tener cuidado de retirar el cordón y todos los alfileres antes de servir).

8. Con una boquilla lisa del n° 3, marcar líneas de *glasé* real para formar dos grandes uves, comenzando en el borde del piso superior y continuando por los lados.

9. Teñir de verde cerca de 1/4 de tazón de restos de *fondant*, amasando bien para integrar el color. Estirar a un grosor de 3 mm y cortar 2 tiras de 1,2 cm de ancho, y de 35 cm de largo. Trabajar con mucho cuidado cuando se coloquen sobre la tarta, porque el *fondant* verde se pegará inmediatamente al que está debajo, haciendo luego muy difícil cambiarlo de sitio.

10. Si se desea, utilizar pan de plata, pintando un poco de clara de huevo ligeramente batida sobre las tiras de *glasé* real para que se pegue bien ([pág. 419](#)).

11. Con una boquilla del n° 8, marcar un adorno de perlas en la base del piso

inferior. En la base del piso superior hacerlo con una boquilla del n° 6. Si se provoca algún borrón, esparcirlo y alisarlo con un pincel húmedo de pintor artístico.

12. Pegar las calas con pegotitos de *glasé* real.

Rose Trellis

(Pérgola de Rose)

Diseñé esta tarta para mis amigos Connie y Marcel Desaulniers. Marcel es el chef y dueño participante del restaurante Trellis (Pérgola), de Williamsburg, Virginia. Aquellos que hayan tenido la fortuna de cenar allí entenderán inmediatamente la razón última que está detrás de la idea de esta tarta exquisitamente primorosa y de que, en la decoración y en su título, entrelazara nuestros nombres.

Su interior es también muy especial: entre las jugosas capas de un bizcocho cremoso dorado se encuentra el relleno de un *buttercream* espumoso y fresco de fresa. La complejidad de esta tarta la hace comparable a una de boda de varios pisos, pero en miniatura. Prepárela para bodas familiares íntimas, fiestas, aniversarios y cualquier ocasión muy especial.

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

- * Dos mangas pasteleras con dos boquillas lisas del n° 2.
- * Papel de aluminio o papel decorativo para cubrir la bandeja de cartón que ejercerá de base (pág. 468).

Para 16-20 personas

Coordinación:

Si el clima no es húmedo, las piezas de la reja pueden construirse con meses de antelación. La tarta se puede montar 1 día antes y puede conservarse en una habitación fresca. La reja no debe introducirse en el frigorífico porque la humedad la ablandaría.

Servicio:

A temperatura ambiente. Retirar las piezas de la reja y cortar la tarta con un cuchillo fino y bien afilado.

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Dos recetas de bizcocho cremoso amarillo pálido (pág. 38), cocido en dos

moldes de 24 cm de diámetro por 5 de altura o dos moldes desmontables de 7,5 cm de altura.

* Media receta de *buttercream* sedoso de merengue de fresón (pág. 236), teñido con 3 gotas de carmín alimentario.

* Una receta de *fondant* estirado (pág. 307) aromatizado con agua de rosas.

* Dos recetas de *glasé* real (pág. 295) para la reja. Teñir de rosa con 1 gota de carmín alimentario.

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Hacer los paneles de la reja marcando la rosa con el *glasé* rosa. Marcar una rosa de color rosa sin el resto del panel para poner luego encima de la tarta de adorno.

2. Hacer una plantilla octogonal de cartón para colocar encima del bizcocho como guía de corte. El bizcocho ya cocido deberá medir 21 cm de diámetro, de modo que empezar cortando un círculo de ese tamaño (el cartón liso es más fácil de partir que el ondulado). Entonces, dibujar 8 líneas consecutivas de 8 cm que comiencen y terminen en el perímetro del círculo. Cortar siguiendo exactamente las líneas. Así ya se tiene la plantilla preparada. Confeccionar otra plantilla octogonal (de una bandeja de cartón) exactamente igual para que sirva como primera base (para la tarta). (La tarta tendrá 3 bases, cada una de ellas mayor que la anterior.)

3. Recortar otro cartón octogonal más grande para la segunda base, colocando la plantilla que ya está preparada sobre un trozo de cartón y dibujando las líneas a una distancia de 3,75 cm del borde en todo su perímetro. Cubrir con papel de aluminio decorativo.

4. Para la tercera base, dibujar un octágono aún mayor mediante el mismo sistema utilizado en el anterior (otra vez con una distancia de 3,75 cm desde el borde). Emplear un cartón muy resistente y cubrir con papel de aluminio decorativo.⁷³

5. Poner un poco de *buttercream* en la primera base de cartón

6. Colocar una capa de bizcocho en una bandeja redonda de cartón de 24 cm de diámetro y cubrirla por encima con 250 ml de *buttercream*.

7. Situar una segunda capa y colocar encima la plantilla. Hacer las 8 caras del bizcocho, cortando siempre en una dirección bien perpendicular a la base. Retirar la plantilla.

8. Biselar ligeramente los cantos con un cuchillo de sierra y forrar la

superficie y los cantos con una capa lo más fina posible del *buttercream* restante (lo justo para que el *fondant* se pegue).

9. El *fondant* deberá estirarse sobre una superficie ligeramente engrasada en un círculo de 36 cm de diámetro y a un grosor de 6 mm. Girarlo cada 2 ó 3 estiramientos para evitar que se pegue. Aplicar más *spray* antiadherente o grasa vegetal a la superficie si fuera necesario. Con las palmas de las manos hacia abajo trasladar el *fondant* estirado sobre el bizcocho. Enseguida, alisar la superficie con un movimiento circular, empezando en el centro, para eliminar las pompas de aire que pueda haber (las burbujas pueden pincharse con una aguja y alisar el agujero si fuera necesario). Pegar el *fondant* sobre los lados de la tarta, trabajando de arriba abajo en un movimiento semicircular. La grasa de las manos le dará un brillo lustroso. Recortar el *fondant* en la base de la tarta con una rueda de cortar *pizzas* o un cuchillo.

10. Con una paleta muy resistente de dar la vuelta a las tortitas, centrar la tarta sobre la segunda base de cartón (cubierta de papel de aluminio decorativo), utilizando un bucle de cinta adhesiva para fijarla.

11. Fijar con un segundo bucle de cinta adhesiva a la tercera base (también forrada con papel de aluminio decorativo). Dejar que la tarta se seque por lo menos durante 3 horas.

12. Pegar la rosa de color rosa encima de la tarta con algunos toques de *glasé* real. También con un poco de *glasé* real rosa marcar en estilo libre el tallo y las hojas.

13. Con cuidado, pegar los paneles de la filigrana a los lados con *glasé* real blanco. La parte superior de los paneles deberá apoyarse sobre la parte superior de la tarta. La parte inferior deberá apoyarse sobre el borde de la segunda base.

14. Con *glasé* real blanco, marcar diminutos bucles o guirnaldas suspendidos del borde inferior de los paneles, sin que las curvas toquen la base para evitar que, en caso de que las bases sean flexibles, haya roturas al trasladar la tarta.

LA TARTA DE BODA DE MI HERMANO O LA TORMENTA DE NIEVE DE 1983



El día de San Valentín de 1983 fue el programado para la boda de mi único y queridísimo hermano en San Francisco. Con enorme alegría y una antelación de varias semanas comencé a preparar, en mi cocina de Nueva York, una fastuosa tarta nupcial, como regalo de boda para Michael y Suzy. El pastel era una auténtica fantasía de 3 pisos tan grande como para alimentar a 150 invitados (pág. 222). Los pisos eran capas de suave bizcocho cremoso rellenas de sedoso *buttercream* y coronadas con mazapán de pistacho. El forro era un *buttercream* de chocolate blanco suizo inventado especialmente para esa ocasión, y las decoraciones consistían en cintas de lamé dorado de París, grageas doradas, rosas con pétalos de chocolate blanco y una docena de rosas de pitiminí auténticas.

Era una tarta muy especial y no sólo porque se había concebido para la boda de mi hermano, sino porque habíamos acordado que apareciera en el número de junio de 1983 de la revista *Cook's* y, por tanto, en la portada y el interior de miles de aquellos cuadernillos de recetas. Su llegada a San Francisco, sin embargo, se vio truncada por el destino: la gran tormenta de nieve de febrero de 1983, que aisló a toda la costa nororiental y, por supuesto, también a mí y a mi tarta.

Había invertido muchísimo tiempo en proyectar el transporte de esta perecedera obra maestra. Como la sesión fotográfica para la revista estaba programada para algunas semanas antes de la boda, la tarta debería congelarse durante el intervalo de tiempo entre una cosa y otra. Un congelador normal no tenía el tamaño suficiente, pero mi carnicero, Ottomanelli, al enterarse de que el pastel era para una boda familiar, se ofreció amablemente a hacer un hueco en su espaciosa cámara congeladora en la que se entraba andando.

Mi padre, que es fabricante de armarios, montó un cajón protector especial para salvaguardar a la tarta de los golpes de los chuletones de buey en la carnicería y de desconocidos peligros en la bodega del avión.

Mi publicista nos había conseguido, a mí y a mi tarta, un enchufe de alfombra roja, así que la compañía aérea consintió en almacenar el paquete encajonado en la cocina del avión. Encargué rosas frescas al florista. En resumen, todo estaba perfectamente planificado. «Los planes de ratones y hombres...»⁷⁴

La nieve comenzó a caer pronto en la mañana del día del vuelo. Mi abuela, de noventa y ocho años, y mi tía Ruth ya estaban camino de

California desde su casa en Pompano Beach, Florida. Mis padres habían salido del aeropuerto Kennedy unas horas antes. La aerolínea me propuso embarcar en un vuelo anterior al que había contratado porque la nevada parecía llegar con mayor velocidad de lo previsto. De modo que recogí mi tarta en la carnicería, dejando —optimista— todo el equipaje a mi marido, que no podía de ningún modo abandonar su trabajo antes de lo planeado, y partí hacia el aeropuerto de Newark.

No había asientos en la clase turista en el vuelo previo así que, cuando la compañía me ofreció un asiento de primera clase, acepté entusiasmada.

Ya segura de que la tarta estaba a buen recaudo debajo de la cocina, me puse a mirar por la ventana, a ver caer la nieve densísima, sintiéndome aliviada por haber tenido un asiento en el que podría ser el último vuelo que despegara de Newark ese día. «¡¡Vámonos, vámonos!!», pensé mientras la nieve caía cada vez más y más densa. Entonces vino el inevitable anuncio: «En este momento estamos por debajo de la visibilidad mínima... pero este vuelo no ha sido oficialmente cancelado». Un pasajero cercano bromeó acerca de la palabra *oficialmente*. Las palabras *mínima* y *cancelado* fueron ignoradas por mi mente, ya que me agarré como a un clavo ardiendo a esa parte de *no ha sido oficialmente cancelado*. Poco a poco, la terrible verdad apareció ante mí dejándome anonadada: mi hermano no sólo no iba a disfrutar de esta tarta tan extraordinaria y bien planeada; ¡tampoco me iba a tener a mí en su boda!

Cuando por fin decidieron que los pasajeros debían desembarcar, conseguí autorización para guardar mi tarta en el frigorífico de la terminal. Llamé entonces a mi marido y le pedí que me recogiera, pero al hacerse público que la tormenta había llegado con tanta fuerza, las calles de Manhattan se volvieron intransitables. Él me sugirió que cogiera el autobús hasta la estación de la Autoridad Portuaria. Me puse en la cola hecha una furia pero pronto me di cuenta de que me podía considerar afortunada de ser la última persona en conseguir un lugar en el último autobús. Pero cuatro horas después empecé a pensar que hubiera sido más afortunada si hubiera perdido ese autobús y ¡más afortunada aún si hubiera podido llegar de nuevo al aeropuerto! El tráfico estaba parado. El autobús no tenía ni aseo ni ventilación. Para ventilarlo, el conductor se vio obligado a abrir una puerta por la que entraban los humos de innumerables vehículos. La situación era increíble. ¿Nos congelaríamos hasta morir tirados en el camino de Newark al túnel Lincoln? ¿Cómo podría este terruño civilizado y familiar haberse

convertido en una selva que no se podía controlar? ¿Nos acogerían las gentes de las casas de las cercanías o sentirían pánico como aquellos de los botes salvavidas del Titanic y nos cerrarían sus puertas?

Los pasajeros comenzaron a tomar partido. La mayoría quería intentar dar la vuelta y volver al aeropuerto. Los pocos ingenuos que siguieron insistiendo en que querían llegar a Manhattan fueron enviados a otro autobús que estaba detrás. Algunos jóvenes pasajeros se lanzaron a la autopista totalmente cubierta de nieve para dirigir el tráfico y dejar espacio para dar la vuelta. Por desgracia yo no podía ayudar, pero me di cuenta de que esta situación de emergencia proporcionaba una espléndida muestra de la naturaleza humana. Nuestro pequeño autobús se había convertido ya en una comunidad en miniatura.

Con el resto de los pasajeros que así lo acordaron, partimos hacia el aeropuerto, pero nos quedamos varados en un montículo al pie de una colina a 6 1/2 km de la primera terminal. La nieve ya llegaba a una altura de más de 1 m. Por suerte, un taxi cercano se ofreció (después de mucho tira y afloja en la negociación del precio del viaje) a llevarnos a seis de nosotros a la terminal principal. El resto tendría que ir a pie.

La primera terminal (en la que se encontraba guardada mi tarta) estaba a oscuras y cerrada durante la noche, pero la segunda, a 1/2 km de distancia, se hallaba repleta de familias que ya habían acotado zonas para dormir. Hordas de gente se apretujaban en cualquier asiento disponible e incluso en el suelo. La comida de la cantina había sido devorada hacía ya mucho tiempo. Yo encontré un rinconcito relativamente acogedor en la alfombra roja de la parte en espiral de la zona de descarga de equipajes (¡este era, al fin y al cabo, mi enchufe de alfombra roja!). Dormí bastante bien durante toda la noche, despertándome de vez en cuando por el ruido circundante y la sensación de vacío en mi estómago, porque no había comido nada desde la noche anterior. Recordando que me iba a perder la boda y clamando contra mi destino, me volví a dormir otra vez. No podía hacer otra cosa.

Al amanecer, fuimos informados de que no podrían despegar aviones hasta uno o dos días más tarde. Conseguí localizar a un encargado y le pregunté si la compañía podría conservar mi tarta hasta que yo pudiera volver con el coche a recogerla. Él me miró de una forma que me extrañó y me dijo: «Ya no hay tarta». Cuando sonrió yo pensé que me estaba gastando una broma. «Bien, y ¿qué pasa con la tarta?», insistí, pretendiendo seguirle su broma de mal gusto. «Oh, nos la hemos comido», contestó con una calma

imperturbable. «¿Que ustedes qué?», casi grité. Entonces él me replicó, ya en serio, que yo me daría cuenta de la lógica de su decisión. No había espacio en las cámaras frigoríficas de la terminal para la comida de los aviones varados, de modo que las tripulaciones habían sacado mi tarta para dejar sitio a las incomparables delicadezas de las líneas aéreas. Asumiendo que, evidente y erróneamente, la tarta se iba a echar a perder sin refrigerar, se la habían comido para evitar que se estropeará. Ni siquiera quedaba el cajón especial (¿tan hambrientos estaban?).

Fuera como fuese, algunas horas después volví a nuestro apartamento de Manhattan. Las calles eran como pistas de esquí y aquella ciudad no parecía Nueva York. Mi marido me recibió en la puerta y me dijo que no había motivo para seguir quejándome. Me quise convencer de su conclusión, pero eso no me consoló.

Mi madre me proporcionó un informe completo de la boda, que es lo más cercano a haber estado allí yo misma (ella siempre sabe qué es lo que más me interesa oír). Algunos de los amigos de mi hermano hicieron una colecta y compraron uno de esos blancos armatostes barrocos adornados con columnas griegas de plástico e insípidos cupidos. Sobró la mayor parte porque, según mi madre, era muy, muy dulce.

Meses después enseñé a mi hermano y a mi nueva cuñada una foto enmarcada de su pretendida tarta de bodas, recortada del *Cook's*, junto a un artículo de *The New York Times*. En él la tarta había sido inmortalizada por Marion Burros como uno de los grandes contratiempos de la tormenta de nieve del 83. Comérsela hubiera sido una experiencia inolvidable para ellos.

SECUELA: siete meses después preparé y adorné una tarta de un piso pero exactamente igual que la original, a mi paso por San Francisco, volviendo de enseñar en Alaska y camino a un *tour* gastronómico en Japón. Cuando vi entrar en la boca de mi hermano el primer pedazo de tarta, pude por fin olvidar todo este desgraciado episodio. Pero no me han quedado ganas de volver a intentar volar con una tarta de bodas a cuestas a ninguna parte.

LA TARTA DE BODAS DE SAN CLEMENTE O EL APAGÓN DE 1981

Los acontecimientos relacionados con esta boda son tan extraordinarios que provocaron que *The New York Times* la titulara: «El cielo convertido en matrimonio». Courtney era una artista de Texas que se casaba con un escultor

de Nueva York. La tarta que había encargado era enorme —tan grande como para servir al menos a 280 personas, aunque la lista de invitados incluía solamente a 150—, porque «a los tejanos nos gusta comer bien». Courtney incluso me había presentado una acuarela con su futura tarta: de chocolate, cubierta de *fondant* blanco y adornada con rosas de largos tallos en cada piso. Era un placer trabajar con ella. Sabía bien lo que quería, pero comprendió que hay ciertas limitaciones debido a que los ingredientes del material artístico no tenían nada que ver con lo comestible y delicioso.

El *leitmotiv* de la celebración, «una boda en el cielo», había de ser desarrollado en el *loft* del SoHo de un amigo, decorado como si el acontecimiento tuviera realmente lugar en —adivinen— el cielo.

Además de un presupuesto de 10.000 dólares, Courtney disponía de un surtido grupo de familiares y amigos llenos de talento y buena voluntad que eran generosos con su tiempo e idearon algunos efectos fantásticos. La propia Courtney, que había trabajado como diseñadora de escenarios, dedicó un año a construir reproducciones de sus dos rascacielos favoritos, el edificio Empire State y la torre Chrysler, plateados y de 5 1/2 m de altura. Su hermano Tom, diseñador y restaurador artístico de la galería Sotheby's, confeccionó una sarta de lucecitas diminutas para imitar las estrellas. El hielo seco producía nubes vaporosas a ras de suelo y un taxidermista preparó las alas de paloma blanca que llevaba el portador de los anillos.

La amiga de Courtney, Evelyn, una diseñadora de vestuario de Broadway, ideó un vestido de seda *chiffon* bordado con perlas, con capas en forma de pétalos imitando la torre Chrysler y, con todo su cariño, bordó en blanco el nombre de Courtney en el interior de la blanca banda de la cintura. Otro amigo creó el anillo de boda de zafiros, inspirado de nuevo en la cima *Art Déco* de la torre Chrysler. ¡Hasta la ex mujer del novio trajo chili de Texas!

Semanas antes de la boda yo comencé a esculpir rosas de mazapán rosa. El hermano de Courtney sacó en escayola moldes de hojas de París, de modo que yo pude conseguir hojas muy realistas en mazapán. Los tallos deberían marcarse sobre la tarta una vez que las rosas estuvieran en su lugar, con *glasé* real de color verde pálido.

Como no había hecho nunca antes un bizcocho de chocolate de 40 cm de diámetro, empecé a cocerlo unos días antes de lo acostumbrado. Y menos mal. Pensé (lógica pero erróneamente) que un bizcocho más grande

necesitaría una cantidad suplementaria de polvos de hornear en relación proporcional a sus otros ingredientes. 5 min antes de que las capas de bizcocho estuvieran hechas, comprobé su cocción apretando suavemente sus centros con la punta del dedo. Aún no lo estaban.

5 min después, justo en el momento en que abría el horno, las luces del apartamento se apagaron y hasta el motor del frigorífico quedó en un silencio insultante. No podía ver el bizcocho pero pensé que podría sentirlo. Alargué mi dedo índice hacia donde debiera estar el centro de una de las capas de bizcocho. En donde minutos antes había un bizcocho no había nada. Bajé despacio mi dedo unos centímetros y allí estaba. Mi puntería había sido impecable: el centro había caído hasta el fondo del molde.

Que un bizcocho se hunda 5 min antes de terminar su cocción sólo puede significar una cosa: la estructura no era suficientemente fuerte y la masa resultante sería pesada y gomosa (nuestro hijo Michael no cabía en sí de gozo porque sabía que conseguiría comerse los bizcochos «frustrados»). Quedó claro, después de mucho analizarlo, investigar y hacer diversas pruebas a lo largo de los días siguientes, que cuanto mayor es un bizcocho, menor es la cantidad de polvos de hornear que necesita.

La coincidencia, sin embargo, fue asombrosa. El bizcocho había elegido para venirse abajo el momento exacto en que se produjo uno de los dos mayores apagones de la ciudad de Nueva York. Desgraciadamente, el reportero del *Times* no pudo resistir la tentación de tergiversar la historia escribiendo que mi bizcocho se había caído por culpa del apagón (cuando mi horno era de gas y no eléctrico) y tácitamente dejaba caer que ¡yo había vendido una tarta fallida de mil dólares!

La verdad es que ese bizcocho fue de lo más instructivo. Llegué a desarrollar fórmulas precisas y nuevas técnicas para conseguir bizcochos enormes, piezas de exposición, con la misma textura suave y cremosa y el exquisito sabor de los pequeños. Si usted utiliza el mismo tipo de harina de repostería (Softasilk o Swan's Down) y pesa o mide con cuidado los otros ingredientes, quedará encantado con los resultados. En una boda oí, por casualidad, cómo un niño decía: «¡Pero se da por supuesto que una tarta de boda no tiene que saber tan bien!».

Tarta de bodas *bleeding heart*⁷⁵

(Diseñada para la boda de Trish Fleming)

Cuando Trish Fleming vino a encargarme su tarta de bodas, me trajo una foto de unas flores de *Dicentra spectabilis* o carro de Venus y me preguntó si era posible adornarla sobre el motivo de estas flores. Como Trish es diseñadora industrial, tenía opiniones muy estrictas en cuanto a las proporciones de los pisos. Quería que fueran de 13, 23 y 33 cm en lugar de lo que es tradicional, de 15, 24 y 30 cm. Los moldes de 13 cm han desaparecido casi totalmente del mercado, por lo que volví a rehacer las proporciones para ajustarme a las hoy estandarizadas. Si prefiere las proporciones originales y tiene moldes de bizcocho o fuentes de suflé de 13 cm de diámetro, remítase a la tabla de la [pág. 496](#) para calcular las cantidades de la masa (utilice 1 1/2 veces el factor de multiplicación de Rose para las capas de 13 cm). Como relleno, prefiero el *buttercream* de frambuesa para hacer juego con las flores rosas del *fondant* estirado.⁷⁶

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

(Véase la introducción del apartado «Fórmulas infalibles y técnicas para elaborar grandes tartas especiales y de bodas», de la [pág. 487](#).)

* Dos mangas pasteleras con boquillas rizadas de los n^{os} 14 y 22 y con boquillas lisas de los n^{os} 2 y 5.

SOPORTES ESTRUCTURALES

* Tres bandejas de cartón de 15, 24 y 30 cm.

* Plato de tartas o un tablero para servir forrado con papel de aluminio de al menos 38 cm de diámetro.

* Pajitas de beber de plástico rígido.

Para 150 personas

Coordinación:

Todos los componentes pueden prepararse con antelación. Lo ideal es cocer el bizcocho 3 ó 4 días antes y refrigerarlo, porque el *fondant* lo mantendrá fresco. Este deberá aplicarse sobre los bizcochos por lo menos 12 horas antes de montar los pisos de la tarta.

Servicio:

A temperatura ambiente. Para las instrucciones de corte, véase [pág. 540](#).

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Un bizcocho amarillo de bodas para 3 pisos y 150 servicios (pág. 491).
Opcional:
- * Tres veces la cantidad de la receta de almíbar aromatizado con frambuesa (pág. 508).
- * Una receta a escala grande (2 l) de *buttercream* neoclásico o clásico (pág. 519 o 520). Añadir 1/4 l de salsa de frambuesas (pág. 338) y agregarle tinte carmín hasta conseguir un color rosa pálido.
- * Una receta (3 1/2 kg) de *fondant* estirado clásico, aromatizado al limón para una tarta de 3 pisos y 150 personas (pág. 536).
- * Dos veces la cantidad de la receta de *glasé* real (pág. 295). Teñir con tinte carmín, para las flores, y, para las hojas, con tinte verde alimentario.
Opcional: Iniciales de oro (pág. 418).

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Igualar las capas. Rociar con el almíbar para conseguir mayor jugosidad.
2. Colocar un poco de *buttercream* en las tres bandejas de cartón y una de las capas de los bizcochos en cada una. Forrar las superficies con una generosa capa de *buttercream* de 1 cm de grosor y poner encima la segunda capa de cada uno de ellos. Ahora están formados los 3 pisos. Forrar la superficie y los lados con la capa más fina posible de *buttercream*, justo lo suficiente para que el *fondant* se pegue.
3. Estirar 3/4 partes del *fondant* a un grosor de 6 mm y un diámetro de 43 cm y cubrir el piso más grande. Recortar las sobras por abajo a ras de la base y amasar los restos limpios con lo que queda del *fondant*.
4. Sujetar el piso a la fuente con cinta adhesiva. Hay que permitir que el *fondant* se seque 12 horas antes de montar los pisos.
5. Cubrir los otros 2 pisos con el *fondant* restante, estirado a un grosor de 6 mm (de un diámetro de 36 cm para el bizcocho de 24 y de 28 cm para el de 15 cm). Dejar destapados los 3 pisos reposando para que se sequen durante 12 horas como mínimo.
6. Colocar en el centro del piso de 30 cm un molde de bizcocho de 24 cm y, con un palillo o una brocheta, marcar un círculo. Utilizar un molde de 15 cm para marcar el piso de 24 cm. Sin salirse de dentro del círculo marcado del piso de 30 cm, clavar una pajita en el centro y bien derecha a través del bizcocho hasta que alcance la bandeja de cartón. Marcar el lugar en la pajita en el que alcanza el final del bizcocho. Retirarla y cortar seis de la misma

longitud. Clavarlas a intervalos regulares dentro de la zona del círculo y la última pajita, en el centro. Repetir la operación en el piso de 23 cm con cinco pajitas.

7. Utilizando una o dos espátulas grandes, colocar el piso de 23 cm sobre el de 30 cm. Con cuidado de centrar el piso de 15 cm sobre el de 23 cm.

8. Con una boquilla rizada del n° 22 y el *glasé* real, marcar un borde de conchas en la base de cada piso. Guardar *glasé* para los puntitos de las flores y teñir de rosa y de verde el resto del *glasé*. Recuerde que el color continúa oscureciéndose a medida que se va solidificando.

9. Marcar los tallos y las hojas de las fumarias o corazones de María (*bleeding hearts*) y, luego, las flores (pág. 420).

10. Colocar las iniciales de oro opcionales en lo alto de la tarta.

Tarta de bodas de garrapiñado de chocolate

(Diseñada para la revista *Chocolatier*)

La calidez y la elegancia del chocolate y del oro representan la ruptura sofisticada con la tradición. El bizcocho de chocolate oscuro se combina con el *buttercream* de garrapiñado y las avellanas crujientes.⁷⁷

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

(Véase la introducción de «Fórmulas infalibles y técnicas para elaborar grandes tartas especiales y de bodas», de la [pág. 487](#).)

* 3 piezas de cinta de lamé dorado ([pág. 475](#)): de 50 cm, 75 cm y 1 m.

Para 150 personas

Coordinación:

Todos los componentes pueden prepararse con antelación. Es mejor no cocer el bizcocho más de un día antes de montar la tarta. El pastel terminado se puede mantener a temperatura ambiente durante 1 día antes del servicio o congelarse durante 2 meses. Dejarlo descongelar durante 24 horas en el frigorífico y, por lo menos, durante 4 horas más a temperatura ambiente.

Servicio:

A temperatura ambiente. Véase [pág. 540](#) para instrucciones de corte.

COMPONENTES DE LA TARTA

* Una receta de bizcocho cremoso de chocolate para 3 pisos y 150 servicios (pág. 493).

Opcional:

* Tres veces la cantidad de una receta de almíbar aromatizado con Frangelico (pág. 508).

* Una receta (3 1/4 l) de *buttercream* sedoso de merengue con praliné (pág. 531).

* 225 g de avellanas sin piel, tostadas y troceadas que deben ocupar 1/2 l.

* Virutas de chocolate amargo (un bloque de chocolate de 115 g) (pág. 389).

* Rosa roja de chocolate (págs. 327 y 399).

* Tallo y hojas de mazapán (pág. 367).

SOPORTES ESTRUCTURALES

* Tres bandejas redondas de cartón de 15, 24 y 30 cm.

* Una bandeja de cartón forrada de papel de aluminio de al menos 38 cm de diámetro (la parte plana deberá ser, como mínimo, de 30 cm).

* Pajitas rígidas de beber.

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Nivelar las capas de bizcocho. Rociar con el almíbar opcional para conferir mayor jugosidad.

2. Poner un poco de *buttercream* en las 3 bandejas o rodela de cartón y colocar cada una de las capas de los bizcochos sobre cada una de ellos. Forrar las superficies con una generosa capa de *buttercream* (cerca de 1 cm de grosor) y situar encima la segunda capa de cada uno de ellos. Ahora están formados los 3 pisos. Forrar la superficie y los costados con el resto de *buttercream*.

3. Pegar las avellanas picadas en los lados de cada piso (pág. 326).

4. Sujetar el piso mayor a la fuente de servicio con varios trozos de cinta adhesiva por las dos caras o con bucles de cinta adhesiva.

5. Poner en el centro del piso de 30 cm un molde de bizcocho de 24 cm y, con un palillo o una brocheta, marcar un círculo. Utilizar un molde de 15 cm para marcar el piso de 24 cm. Sin salirse de dentro del círculo marcado del piso de 30 cm, clavar una pajita en el centro y bien derecha a través del

bizcocho hasta que alcance la bandeja de cartón. Marcar en la pajita el lugar en que alcanza el final del bizcocho. Retirla y cortar seis de la misma longitud. Clavar las seis pajitas a intervalos regulares dentro de la zona del círculo y la última en el centro. Repetir la operación en el piso de 24 cm con cinco pajitas.

6. Utilizando 1 ó 2 espátulas grandes, colocar el piso de 24 cm sobre el de 30 cm. Con cuidado, centrar el piso de 15 cm sobre el de 24 cm. Con una cuchara repartir las virutas de chocolate sobre la parte visible de cada piso. No poner virutas de chocolate sobre la cima de la tarta.

7. Disponer las cintas alrededor de los pisos de la tarta, si se quiere.

8. Colocar la rosa de chocolate, el tallo de mazapán y las hojas en lo alto del pastel.

Cheesecake de boda *golden glory* («cornejo de oro»)

(Diseñada para la boda de Joan Beranbaum y el juez John Stackhouse)

Cheesecake cremoso, tapizado con albaricoque y cubierto de cobertura de crema de queso y chocolate blanco. (¿Dónde está escrito que la novia no puede disfrutar de su pastel favorito como tarta de bodas?) Este pastel se diseñó para mi sobrina y su prometido y fue incluido en el fabuloso libro de Martha Stewart, *Weddings (Bodas)*. Las capas no requieren base, pero el bizcocho enrollado de almendras es una opción riquísima.⁷⁸

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

(Véase la introducción de «Fórmulas infalibles y técnicas para elaborar grandes tartas especiales y de bodas», de la [pág. 487](#).)

* 3 trozos de cinta de lamé dorado ([pág. 475](#)): de 50 cm, 75 cm y 1 m.

* Manga pastelera con boquilla rizada del n° 22.

Para 150 personas

Coordinación:

Todos los componentes pueden prepararse con antelación, excepto el hilo de caramelo, que deberá hacerse unas horas antes siempre que el tiempo no sea húmedo. La tarta se debe montar 1 día antes y

guardarse en el frigorífico.

Servicio:

Ligeramente fría o a temperatura ambiente. Véanse instrucciones de corte en la [pág. 540](#).

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Una receta de *cheesecake* de bodas de 3 pisos para 150 personas ([pág. 510](#)).
- * Una receta generosa de relleno de albaricoque en espiral para *cheesecake* ([pág. 513](#)).
- * Una receta (3 1/4 l) de cobertura de queso cremoso y chocolate blanco ([pág. 529](#)).

Opcional:

- * Dos recetas de bizcocho enrollado de almendra ([pág. 138](#)), enfriado en plano.
- * 250 ml de glaseado piedra preciosa de albaricoque ([pág. 330](#)).
- * Violetas silvestres frescas o violetas confitadas ([pág. 327](#)).
- * Pelo de bruja ([pág. 317](#)).

SOPORTES ESTRUCTURALES

- * Tres bandejas redondas de cartón: de 15, 24 y 30 cm (si es posible de las cubiertas con lámina impermeable).
- * Plato de tartas o bandeja de servir cubierta de papel de aluminio de, al menos, 38 cm de diámetro.
- * Pajitas de plástico rígido.

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Extender una fina capa de cobertura en cada una de las bandejas de cartón.
2. Si se quiere poner el bizcocho enrollado, cortar en una de las planchas 2 discos de 15 y 24 cm de diámetro y en la otra 1 círculo de 30 cm de diámetro (el bizcocho ya cocido es de 29,5 x 42 cm, así que no conseguirá usted un círculo de una pieza de 30 cm de diámetro). Colocar 1 círculo de bizcocho en cada una de las bandejas de cartón.
3. Desmoldar las capas de *cheesecake* sobre los bizcochos o las bandejas de cartón y retirar el papel vegetal. Ya están los 3 pisos.
4. Forrar la parte superior y los costados de cada uno de los pisos con la cobertura y dejar que se enfríen profundamente. Mantener a temperatura

ambiente los restos de la cobertura para marcar los bordes.

5. Sujetar firmemente el piso mayor a la fuente de servicio con varios trozos de cinta adhesiva por las 2 caras o con bucles de cinta adhesiva.

6. En el centro del piso de 30 cm situar un molde de bizcocho de 24 cm del revés y apretar ligeramente para marcar un círculo. Poner del revés un molde de 15 cm sobre el piso de 24 cm para marcarlo. Sin salirse del interior del círculo marcado del piso de 30 cm, clavar una pajita en el centro, y bien derecha, a través del bizcocho hasta que alcance la bandeja de cartón. Marcar en la pajita el lugar en que alcanza el final del bizcocho. Retirla y cortar seis de la misma longitud. Clavarlas a intervalos regulares dentro de la zona del círculo y la última en el centro. Repetir la operación en el piso de 24 cm con cinco pajitas.

7. Utilizando una o dos espátulas grandes, colocar el piso de 24 cm sobre el de 30. Con cuidado, centrar el piso de 15 cm sobre el de 24 cm. Con una cuchara repartir las virutas de chocolate sobre la parte visible de cada piso. No esparcir virutas de chocolate sobre la cima de la tarta.

8. Disponer las cintas alrededor de los pisos de la tarta, si se desea.

9. Con una pequeña cuchara o una espátula metálica, extender cuidadosamente el glaseado de albaricoque sobre cada piso.

10. Con una boquilla rizada del n° 22, marcar el resto de la cobertura en los bordes de cada piso (meter la mano en hielo de cuando en cuando para mantener la consistencia espesa de la cobertura).

11. Unas 4 horas antes de servir, preparar el hilo de caramelo y ponerlo alrededor de la base de la tarta. Un poco antes de presentarla, colocar violetas frescas en la cima de la tarta y sobre los hilos de caramelo (si se van a usar violetas confitadas, se pueden situar en cuanto se distribuya el hilo de caramelo por la tarta).

Tarta de bodas de pistacho y rosas

(Diseñada para Michael Levy)

Esta es la tarta que hizo historia. Aquella que, durante el atasco por la tormenta de nieve, fue degustada, no por los invitados a la boda de mi hermano en San Francisco, sino por los empleados de la compañía aérea. Siempre estaré agradecida a Marion Burros y a Alex Ward, quienes

inmortalizaron la tarta en *The New York Times* y con ello colaboraron a mitigar el dolor (aunque no del todo).

Los sabores y las texturas de esta tarta son únicos. El suave bizcocho blanco cremoso se forra con *buttercream* clásico. Una fina capa de mazapán de pistacho separa el *buttercream* de la más sólida crema marfil *de luxe* (*buttercream* de chocolate blanco).⁷⁹

EQUIPAMIENTO ESPECIAL

(Véase la introducción de «Fórmulas infalibles y técnicas para elaborar grandes tartas especiales y de bodas» de la [pág. 487](#).)

- * 3 trozos de cinta de lamé dorado ([pág. 475](#)): de 50 cm, 75 cm y 1 m.
- * Manga pastelera con boquilla rizada del n° 18.

SOPORTES ESTRUCTURALES

- * Tres bandejas redondas de cartón: de 15, 24 y 30 cm.
- * Plato de tartas o bandeja de servir, cubierta de papel de aluminio, de al menos 38 cm de diámetro. La parte plana deberá ser de 30 cm como mínimo.
- * Pajitas de plástico rígido.

Para 150 personas

Coordinación:

Todos los componentes pueden prepararse con antelación. Es mejor cocer el bizcocho sólo 1 día antes de montar la tarta. El pastel ya terminado puede conservarse 1 día a temperatura ambiente o congelarse durante 2 meses.

Servicio:

A temperatura ambiente. Véanse instrucciones de la [pág. 538](#) para cortar la tarta. No olvidar retirar los guisantes de olor antes de partirla.

COMPONENTES DE LA TARTA

- * Una receta de bizcocho blanco de bodas para 3 pisos y 150 personas ([pág. 491](#)).

Opcional:

- * Tres veces la cantidad de la receta de almíbar aromatizado con *pistasha*⁸⁰ o frambuesa ([pág. 508](#)).
- * Una receta a gran escala (2 l) de *buttercream* neoclásico o clásico ([págs. 519 y 520](#)).

- * Una receta a gran escala (575 g) de mazapán de pistacho (pág. 535).
- * Una receta a gran escala (1.350 l) de crema marfil *de luxe* (pág. 526).
- * 2 cucharadas (30 g) de grageas doradas.
- * Ramillete de rosas y guisantes de olor para la cima de la tarta (15 x 7,5 cm) comprados en una floristería.
- * 18 rosas de pitiminí, de color rosa, y guisantes de olor, de color lavanda.
- * 36 hojas de rosa de chocolate blanco (pág. 399).

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Nivelar las capas de bizcocho. Rociar con el almíbar opcional para dar mayor jugosidad.
2. Extender un poco de *buttercream* sobre la superficie de las 3 bandejas de cartón y colocar una capa de bizcocho en cada una. Forrar la capa superior con 1 cm de *buttercream* y poner encima las segundas capas de cada bizcocho. Ya están completos los 3 pisos. Forrar la parte superior y los lados con el *buttercream* restante.
3. Dividir el mazapán en 2 partes. Estirar una mitad entre 2 hojas de papel film en un círculo muy fino. Retirar la capa superior de papel film del mazapán. Con un molde ligeramente engrasado de 30 cm de diámetro, cortar un círculo con un cuchillo afilado o con una rueda de cortar *pizzas*. Amasar los restos del mazapán con la otra mitad reservada. Estirar este mazapán restante entre dos hojas de papel film en un círculo muy fino. Ahora, usando un molde de 15 cm como patrón, cortar un círculo. A continuación recoger los restos y amasarlos, para estirar de nuevo el mazapán y cortar un nuevo círculo de 13 cm de diámetro. Es más fácil aplicar el mazapán si se congela unos minutos para hacerlo menos flexible. Dar la vuelta al círculo de mazapán de 30 cm, que se habrá pegado al plástico, y colocarlo sobre el piso de 30 cm. Sujetarlo con la mano, si fuera necesario, y depositarlo sobre el bizcocho. Una vez colocado resulta difícil de mover. Dar la vuelta a los círculos de 24 cm y de 15 cm de la misma forma.
4. Forrar la parte superior y los lados de los pisos con crema marfil *de luxe*.
5. Pegar el piso más grande a la fuente de servicio con trozos de cinta adhesiva por las dos caras o varios bucles de cinta adhesiva. Permitir que la cobertura repose hasta que se endurezca.
6. Poner en el centro del piso de 30 cm un molde de bizcocho de 24 cm del revés y apretar ligeramente para marcar un círculo. Poner del revés un molde

de 15 cm sobre el piso de 24 cm para marcarlo. Sin salirse del interior del círculo marcado del piso de 30 cm, clavar una pajita en el centro y bien derecha a través del bizcocho hasta que alcance la bandeja de cartón. Marcar en la pajita el lugar en que alcanza el final del bizcocho. Retirla y cortar seis de la misma longitud. Clavarlas a intervalos regulares dentro de la zona del círculo y la última en el centro. Repetir la operación en el piso de 24 cm con 5 pajitas.

7. Utilizando una o dos espátulas grandes, colocar el piso de 24 cm sobre el de 30 cm. Con cuidado, centrar el de 15 cm sobre el de 24 cm. Con una cuchara repartir las virutas de chocolate sobre la parte visible de cada uno. No tirar virutas de chocolate sobre la cima de la tarta.

8. Disponer las cintas alrededor de los pisos de la tarta, si se desea, y pegar las grageas doradas dibujando espirales a su gusto, apretándolas contra los lados (se cogen muy bien con unas pinzas).

9. Con la boquilla rizada del n° 18, marcar un borde de conchas de crema marfil *de luxe* en el borde de cada piso.

10. Poner el ramillete en la cima de la tarta y las rosas de pitiminí y las hojas de chocolate blanco encima de los pisos unas 4 horas antes de servir. Para evitar que los guisantes de olor se marchiten, colocarlos en pequeños depósitos de agua para flores ([pág. 475](#)), camuflados con las hojas de chocolate blanco, o ponerlos sobre la tarta no mucho antes de 30 min antes de servirla.

Sueño de *plumetis* suizo

(Diseñado para la revista *Bon Appétit*)

Cuando diseñé por primera vez esta tarta de bodas, tuve la imagen de unas perlas cayendo en cascada desde el último piso por los lados de *fondant* de alabastro. Pero quizás más que la imagen poética de las perlas, esta tarta recuerda a la batista suiza finísima conocida como *plumetis* (batista bordada con diminutos bodoques a espacios regulares). Y muchas de las novias que encargan esta tarta diseñan toda su boda en torno a este motivo, desde los vestidos de las damas hasta los manteles.

Durante los años que han pasado desde que presenté la tarta por primera vez, el exterior ha permanecido sustancialmente igual. Pero en lugar del

relleno de *curd* de limón, ahora le pongo mi más novedosa creación en *buttercream*: la muselina de *lemon curd*. Tanto el bizcocho de capas blanco como el amarillo conjugan de maravilla con este relleno.⁸¹

EQUIPO ESPECIAL

(Véase la introducción de «Fórmulas infalibles y técnicas para elaborar grandes tartas especiales y de bodas», de la [pág. 487](#).)

* Manga pastelera y boquillas lisas de los n^{os} 3, 4, 6 y 8.

SOPORTES ESTRUCTURALES

* Tres bandejas redondas de cartón de 15, 24 y 30 cm.

* Un plato de tartas o una fuente de servicio forrada de papel de aluminio de, al menos, 38 cm de diámetro.

* Pajitas de beber de plástico rígido.

La tarta de 3 pisos es para 150 personas.

La tarta de 4 pisos es para 275 personas.

Coordinación:

Todos los componentes se pueden preparar con antelación; las rosas de mazapán, de hecho, se pueden preparar con meses de antelación –¡mi recomendación es que se empiecen a hacer el día en que se anuncie el compromiso!– Se puede cocer el bizcocho con 3 o 4 días de antelación ya que el *fondant* lo conservará tierno y fresco aunque no se guarde en frigorífico (la tarta ya decorada se puede refrigerar si se desea). El *fondant* se tiene que colocar con por lo menos con 12 horas de antelación al momento de cortarlo.

Servicio:

A temperatura ambiente.

NOTA: *fondant* de estirar para el piso de 38 cm de diámetro: comenzar estirando 2,5-2,7 kg (aproximadamente la mitad) del *fondant* en un círculo de 50 cm de diámetro y 6 mm de grosor. Cubrir el piso de 38 cm, recortar y amasar las sobras limpias con el resto del *fondant*. Cuando se estire el *fondant* para los pisos de 38 y 30 cm, utilizar una pieza de papel film para cubrirlo, y evitar que se seque durante el largo tiempo que lleva estirar los diámetros mayores.

COMPONENTES DE LA TARTA

* Una receta de bizcocho blanco o amarillo de bodas para 3 pisos y 150 personas ([pág. 491](#)).

Opcional:

* Tres veces la cantidad de la receta de almíbar aromatizada con *Barack*

Palinka,⁸² brandy de albaricoque o frambuesa (pág. 508).

* Una vez la cantidad de la receta (1.650 l) de muselina de frutas (pág. 249) utilizando una receta de *curd* de limón (pág. 341). Con este último llegará a los 2 l.

* Una receta (3,4 kg) de *fondant* estirado clásico para una tarta de 3 pisos y 150 personas (pág. 536) aromatizado con agua de rosas.

* Tres veces la cantidad de la receta (625 ml) de *glasé* real (pág. 295).

* 13 rosas de mazapán de color rosa pálido (pág. 368) o rosas frescas de pitiminí. Para las primeras, hará falta una receta de mazapán para modelar (pág. 323). Hacer una rosa bien abierta de 3 filas de pétalos para la cima de la tarta. Para los pisos, hacer rosas más pequeñas de 2 filas de pétalos.

SISTEMA DE MONTAJE DE LA TARTA

1. Igualar las capas de bizcocho y biselar los bordes (pág. 358). Rociar con el almíbar opcional para conferir mayor jugosidad.

2. Poner un poco de muselina en las tres bandejas o rodelas de cartón y colocar una de las capas de los bizcochos en cada una. Forrar las superficies con una generosa capa de muselina de 1 cm de grosor y poner encima la segunda capa de cada uno de ellos. Ahora están formados los 3 pisos. Cubrir la superficie y los lados con la capa más fina posible de muselina, justo lo suficiente para que el *fondant* se pegue.

3. Estirar 3/4 partes del *fondant* (2,25 kg) a un grosor de 6 mm y un diámetro de 43 cm, y cubrir el piso más grande de 30 cm. Recortar lo que sobre por abajo a ras de la base y amasar los restos limpios con lo que queda del *fondant*.

4. Sujetar el piso a la fuente de servicio con varios bucles de cinta adhesiva. Hay que dejar que el *fondant* se seque por lo menos durante 12 horas antes de montar los pisos.

5. Cubrir los otros 2 pisos con el *fondant* restante, estirado a un grosor de 6 mm (1,6 kg, de un diámetro de 36 cm, para el bizcocho de 24 y 1,3 kg, de 28 cm, para el de 15 cm). Dejar destapados los 3 pisos reposando para que se sequen por lo menos durante 12 horas.

6. Colocar en el centro del piso de 30 cm un molde de bizcocho de 24 cm. Con un palillo o una brocheta marcar un círculo. Utilizar un molde de 15 cm para marcar el piso de 24 cm. Sin salirse del interior del círculo marcado del piso de 30 cm, clavar una pajita en el centro, y bien derecha, a través del

bizcocho hasta que alcance la bandeja de cartón. Marcar en la pajita el lugar en que alcanza el final del bizcocho. Retirla y cortar seis de la misma longitud. Clavarlas a intervalos regulares dentro de la zona del círculo y la última pajita en el centro. Repetir la operación en el piso de 24 cm con cinco pajitas.

7. Utilizando una o dos espátulas grandes, colocar el piso de 24 cm sobre el de 30 cm. Con cuidado, centrar el piso de 15 cm sobre el de 24 cm.

8. Con una boquilla lisa del n° 8 y el *glasé* real, marcar un borde de perlas en la base del piso de 30 cm (pág. 409). Si se provocara algún borrón, extenderlo y alisarlo con un pincel de pintor humedecido. Hacer una segunda fila encima, si se quiere, marcando las perlas encontradas a las de la primera fila. Utilizar una boquilla lisa del n° 6 para hacer el borde de la base del piso de 24 cm y otra boquilla del n° 4 para la del último. Marcar los bodeques en los lados de los pisos con una boquilla del n° 3.

9. Colocar 4 rosas rodeando la base de la tarta, otras 4 en el piso de 30 cm, 4 en el de 24 cm y la más grande en la cima. Sujetarlas con pegotillos de *glasé* real.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA LA TARTA DE CUATRO PISOS

Equipamiento especial adicional

- * Una bandeja de cartón redonda de 38 cm de diámetro.
- * Una fuente de servicio de 46 cm (en lugar de la de 38 cm).
- * Astillas de madera ligera para el piso inferior (son necesarias para soportar el peso de los 3 pisos más grandes. Le hará falta una sierra o un cúter muy fuerte para cortarlas).

Componentes adicionales de la tarta

- * 2 capas de bizcocho de 38 cm de diámetro (véase cuadro de la [pág. 496](#)).

Opcional:

- * Seis veces la receta de almíbar aromatizado con *Barack Palinka*, *brandy* o frambuesa (pág. 508).
- * Una receta a gran escala (2,75 l) de *buttercream* de limón (pág. 524), añadiendo 425 g de *curd* de limón (pág. 341). Con el *curd* de limón, la cantidad total será de 3,25 l.
- * Cinco veces la receta de *fondant* estirado clásico (6,25 kg) (pág. 307).

* Seis recetas de *glasé* real (1,25 l) ([pág. 295](#)).

* 21 rosas de mazapán: 8 para la base, 4 para cada piso y una grande en la cima ([págs. 323](#) y [368](#)).

-
- 1 Palabra inglesa que abarca un amplio abanico de definiciones: bizcocho, pastel, tarta... (N. de la T.)
 - 2 Amendola, J. y Lundberg, D.E. *Understanding Baking*, CBI Publishing Company, Boston, 1970. Pág. 98.
 - 3 En España pueden encontrarse diversos *sprays* semejantes, véase p. 425. (N. de la T.)
 - 4 United States Drug Administration. Organismo que regula y controla la fabricación y venta de alimentos y medicamentos en Estados Unidos. (N. de la T.)
 - 5 Pese a que la traducción literal de *biscuit* es bizcocho, este término en francés y, por extensión, en inglés, se aplica en este caso a un tipo de masa muy ligera, poco grasa, elaborada con mucho huevo. También se refiere, en otros casos, a un tipo de helados muy grasos y refinados. (N. de la T.)
 - 6 Denominaciones de famosos bizcochos y pasteles estadounidenses que irán apareciendo en el recetario. (N. de la T.)
 - 7 Método para envolver los paquetes usado en las farmacias, droguerías y carnicerías con cualquier tipo de papel. (N. de la T.)
 - 8 *Shortening*, en Estados Unidos, se refiere a un tipo de grasa vegetal muy común en el país y, por lo general, diferente a la que en España encuentra el consumidor como margarina vegetal, de maíz o girasol, que, sin embargo, pueden sustituirla. (N. de la T.)
 - *Natillas o crema inglesa (N. de la T.)
 - 9 Van Houtten, un chocolatero holandés, inventó en el s. XIX un sistema para extraer el sólido en polvo de la pasta de las almendras del cacao, compensando su acidez natural con un tratamiento alcalino. Es de color muy oscuro y de sabor intenso, nada ácido. Hoy cada vez gustan más los cacaos y chocolates ácidos, sin tratamiento alcalino. (N. de la T.)
 - 10 Famoso y apreciado licor de café estadounidense de alta graduación. Se puede sustituir por otro licor de café al que tenga acceso el lector. (N. de la T.)
 - 11 No se ha modificado esta parte del título porque no tiene una traducción exacta. Es un término que se refiere a diversos preparados dulces, que van desde la crema de mantequilla para rellenar y forrar pasteles hasta el glaseado o, como en este caso, a la consistencia mantecosa de un bizcocho. (N. de la T.)
 - 12 Término para denominar un tipo de nata extragrasa ligeramente acidificada por cultivos bacterianos, de origen francés y parecida a la nata agria de los países nórdicos. Se encuentra en el mercado español con esa denominación y se puede sustituir por nata fresca espesa (extragrasa) cortada con un poco de zumo de limón. (N. de la T.)
 - 13 Preparado clásico de la confitería francesa compuesto, en general, de chocolate de cobertura fundido en nata espesa (extragrasa) a partes iguales. Es la base de las trufas y se utiliza para rellenar tartas, perfumado o no con licores y otros aromas. (N. de la T.)
 - 14 Firma de utensilios, herramientas de cocina e ingredientes exclusivos, con establecimientos abiertos en algunas grandes ciudades de Estados Unidos. En España, el jarabe de arce puede encontrarse en tiendas especializadas de productos de América del Norte y del Sur. (N. de la T.)
 - 15 *Buttermilk*: suero producido en la elaboración de mantequilla a partir de la nata batida. Muy usado en la repostería anglosajona por su gran calidad, sabor y untuosidad. Es muy difícil de encontrar en España. Sustituir por leche semidesnatada mezclada con un poco de yogur natural o extraerlo de nata fresca de gran calidad, batida a temperatura ambiente hasta que se corte y se separe el suero de la mantequilla. (N. de la T.)
 - 16 Moldes de rosca de cierta altura idóneos para hacer este tipo de bollo de levadura francés empapado en almíbar y conocidos así en España. En la repostería anglosajona se fabrican con diversos acanalados perpendiculares al fondo, como los de este bizcocho, y se denominan *bundt pans*. (N. de la T.)
 - 17 En un cazo pequeño puesto sobre otro mayor con agua caliente. (N. de la T.)
 - 18 Molde al que se le pueden aplicar tres compartimentos estancos y concéntricos respecto a su borde,

para hacer bizcochos de dos colores en tres secciones. (N. de la T.)

19 También se pueden utilizar vasos medidores de vidrio para echar el batido en los moldes, pero las mangas pasteleras son más fáciles de usar y con ellas se trabaja más rápido.

20 La poca claridad secular del castellano, y de otras lenguas, con lo «amargo», lo «agrio», lo «acre» y lo «ácido» lleva a esta confusión. Llamamos a las naranjas ácidas «naranjas amargas». Lo acre es amargo unas veces y ácido otras. Pero en este caso el chocolate es, sin duda, «amargo y dulce». (N. de la T.)

21 Es una denominación tan conocida de la repostería estadounidense que no debe traducirse, ya que pierde su sentido en castellano, porque quiere decir algo así como «bizcocho de comida del diablo». (N. de la T.)

22 Molde cilíndrico acanalado en el exterior, cilindro centrado interior (para que quede en rosca, como un tocado masculino otomano) y decorativos dibujos en el fondo (que quedan arriba al desmoldar el pastel). (N. de la T.)

23 Para mayor jugosidad se puede añadir hasta 120 g de nata agria.

24 *Light brown sugar*, en inglés, se refiere a azúcar moreno, el que más comúnmente se vende en España. (N. de la T.)

25 Hewitt, Jean, *The New York Times Natural Foods Cookbook (El libro de cocina de comida natural del New York Times)*, Quadrangle Books, 1971.

26 Expresión francesa que significa «al natural». (N. de la T.)

27 *Brioche* es el nombre de un tipo de bollo de delicada masa, levada con mucha mantequilla, de origen francés y una forma muy particular, que no se conserva en esta presentación. (N. de la T.)

28 O 1 1/8 cucharadas de té (3,5 g) de levadura instantánea.

29 Para trabajar la masa de *brioche* en una batidora fuerte como la Kitchen-Aid, utilizar la pala de amasar y, cuando la mezcla comienza a subir por la pala, pasar al gancho de amasar. Trabajar durante 5 min a velocidad media o hasta que la masa esté lisa, brillante y muy elástica y comience a separarse de las paredes de la cubeta. Añadir la mantequilla con la cuchara hasta que se integre.

30 Se ha optado por no traducir este término, que se corresponde con la expresión «tarta de queso», porque es sobradamente conocido y denomina mejor el tipo de tarta estadounidense, diferente de las tartas de queso europeas. (N. de la T.)

* No caiga en la tentación de comprar un queso cremoso «natural» más caro. El de la marca Philadelphia, a la venta hasta en Japón, es el que presenta el sabor y la consistencia mejores para este pastel.

** Si se elimina el almidón de maíz, el pastel soltará un poco de líquido después de desmoldarlo. Si el pastel tiene una base de bizcocho, esto no es un problema. En cualquier caso, el líquido puede secarse con un papel de cocina. Yo prefiero no usar el almidón para que el pastel resulte un poco más cremoso. Además, lo convierte en apropiado para servir en la Pascua judía.

31 Deliciosa crema ácida y a la vez muy dulce, para untar sobre pan, hecha con zumo de limón, mantequilla y azúcar, y cuajada con yemas. Es un clásico de la confitería anglosajona que no tiene equivalente en la nuestra. (N. de la T.)

32 Utilizar chocolate con el 53% de pasta de cacao para conseguir una textura más ligera y la mejor proporción de dulzor. Si se utiliza chocolate con un 60% de pasta de cacao, añadir 3 cucharadas (37 g) de azúcar al batir los huevos.

33 Término inglés que, en este caso, no puede traducirse. Es una masa azucarada y grasa, a veces con chocolate, como un *fondant* pero granuloso y cortante. (N. de la T.)

34 Tipo de frambuesa nativa del sureste de América del Norte con frutos semejantes a frambuesas pero de color casi negro y forma alargada, como de dedal. (N. de la T.)

35 Juego de palabras entre la pronunciación de la palabra inglesa *torture* ['tɔ:tʃə] y la pronunciación del término alemán Teuscher. (N. de la T.)

36 Palabra intraducible que significa «helado cubierto con salsa de chocolate». (N. de la T.)

37 Masa especiada de harina de maíz cocida con trozos de carne y luego solidificada en un molde y que

se sirve frita en finas lonchas. (N. de la T.)

38 Variedad de manzana de piel roja y carne crujiente. (N. de la T.)

39 Término acuñado recientemente en países anglosajones proveniente de la unión de *breakfast* y *lunch*, sin posible traducción, que se refiere a los desayunos tardíos o almuerzos tempraneros, muy de moda hoy. (N. de la T.)

40 Término de origen alemán que se refiere a la masa granulosa de mantequilla, harina, frutos secos groseramente molidos y azúcar, generalmente moreno, que se pone sobre la masa de los bizcochos para cocerlos. Es crujiente y arenosa. (N. de la T.)

41 Se puede añadir de 115 a 170 g de mantequilla. A menor cantidad, la textura será más ligera, a mayor cantidad, el sabor más rico.

42 Para trabajar la masa de *brioche* en una batidora fuerte como la Kitchen-Aid, utilizar la pala de amasar y, cuando la masa comience a subir por la pala, pasar al gancho de amasar. Trabajar durante 5 min a velocidad media o hasta que la masa esté lisa, brillante y muy elástica y comience a separarse de las paredes de la cubeta. Añadir la mantequilla a cucharadas hasta que se integre.

43 Especie de plancha de hierro grueso con un mango que tiene 8 senos semiesféricos. (N. de la T.)

44 Nombre que reciben en la región central de Rusia unas tortitas de masa de levadura que se sirven con mantequilla, nata agria y ahumados, especialmente durante la Másslenitza o fiesta de la mantequilla que antecede a la Pascua ortodoxa. Pese a que los *bliny* rusos son grandes, planos y se comen enrollados, los de Europa occidental son pequeños y se comen planos, como una rodaja de pan. (N. de la T.)

45 Lo que la autora llama «nata ligera» en España es la nata para batir (pero sin aditivos como gelificantes o espesantes), muy habitual en el mercado. (N. de la T.)

46 Puré muy espeso de albaricoque, de origen húngaro, utilizado en repostería. (N. de la T.)

47 Aguardiente de albaricoque con 40° de alcohol, que es bebida tradicional en Hungría. (N. de la T.)

48 Expresión francesa para denominar una mantequilla clarificada por un procedimiento semejante al de la clarificada india y de Oriente Próximo. En ocasiones se tuesta más y para ello es imprescindible que se clarifique antes y evitar así que se carbonicen los sueros lácteos. (N. de la T.)

49 Después de haberla embebido en almíbar, la genovesa es frágil y más propensa a agrietarse cuando se la mueve. Colocarla sobre un cartón redondo o el fondo de un molde desmontable.

50 Después de haberla embebido en almíbar, la genovesa es frágil y más propensa a agrietarse cuando se la mueve. Colocarla sobre una bandeja redonda de cartón o el fondo de un molde desmontable.

51 Las magdalenas, hasta hace poco en Francia y en España, se cocían casi siempre en moldes con forma de concha, que dejaba el dibujo en ellas. Hoy, aunque todavía se encuentran en el mercado, es más raro, y lo habitual son los moldes de papel rizado. (N. de la T.)

52 Bollo de masa de levadura clásico de Alsacia que se cuece en moldes de rosca no cilíndricos y metálicos o de porcelana con bonitos diseños. En este caso se utiliza el molde, pero valdría otro de rosca. (N. de la T.)

53 La mano es realmente la mejor herramienta para localizar los grumos de harina. Deshacerlos entonces presionándolos entre el pulgar y el índice.

54 Después de haberla embebido en almíbar, la genovesa es frágil y más propensa a agrietarse cuando se la mueve. Colocarla sobre una bandeja redonda de cartón o el fondo de un molde desmontable.

55 Licor de avellanas de unos 20° o volúmenes de alcohol, típico de la región italiana del Piamonte. (N. de la T.)

56 Expresión francesa para denominar los dulces variados y de pequeño tamaño, a veces diminutos, que habitualmente acompañan al café y las copas después de las comidas o el té vespertino. (N. de la T.)

57 Después de haberla embebido en almíbar, la genovesa es frágil y más propensa a agrietarse cuando se la mueve. Colocarla sobre un cartón redondo o el fondo de un molde desmontable.

58 Heatter, Maida, *Maida Heatter's Book of Great Desserts*, Alfred A. Knopf, Nueva York, 1974.

59 Expresión que en francés quiere decir algo así como «de casa del amigo Luis». No se traducirá en el

texto porque queda mejor en su idioma original. (N. de la T.)

60 En este caso se ha optado por no traducir el nombre en francés de esta preparación porque lo que en castellano conocemos por «bizcocho» y aplicamos a todo género de dulces de este tipo hechos al horno, en francés es, en ocasiones, *biscuit* (de Saboya, de soletilla, etc.), cuando tiene mucho huevo, poca grasa y una masa aérea y ligera; y otras veces *gâteau*, cuando su masa es más densa y grasa.

En realidad, la palabra bizcocho antiguamente se refería a la masa de horno «dos veces cocida», «bi-cocha», tanto en castellano como en francés y en italiano. Pero esta acepción se ha perdido, puesto que se hacía para poder conservarlo largo tiempo, cosa que hoy ya no es necesaria. (N. de la T.)

61 Juego de palabras de la autora que quiere decir que «se quita el sombrero ante ...», siendo la *toque* su sombrero, es decir, el tocado del cocinero. (N. de la T.)

62 Después de haberlo embebido en almíbar, el *biscuit* es frágil y más propenso a agrietarse cuando se mueve. Colocarlo sobre una bandeja de cartón redonda o sobre el fondo de un molde desmontable.

63 El cacao contiene 7 g o menos de grasas saturadas. Juego de palabras de la autora con el *Devil's food cake*, o «comida del demonio», que es un bizcocho muy graso de chocolate, en contraposición al *Angel Food*, que, en su versión más ligera de grasas, es blanco. (N. de la T.)

64 Tofutti Brands Inc. es una compañía que fabrica dulces y helados sin leche ni productos lácteos. (N. de la T.)

65 Palabra imposible de traducir porque abarca una amplia serie de preparados que en castellano corresponden a conceptos distintos con nombres diferentes. Se conservará esta denominación a lo largo del libro. (N. de la T.)

66 Método para envolver los paquetes usado en las farmacias, droguerías y carnicerías con cualquier tipo de papel. (N. de la T.)

67 El mejor *kirsch* que he probado jamás es el Etter Kirsch, elaborado en la ciudad de Zug, Suiza. Si visita este país no deje de traerse una botella.

68 Término francés para denominar un preparado crujiente de merengue y almendra molida o algún otro fruto seco molido, cocido luego en el horno. (N. de la T.)

69 Yo congelo este centro de bizcocho hasta el momento en que voy a usarlo. Entonces, lo rocío con su peso en almíbar de piña y *kirsch*, lo forro con *buttercream* de piña y lo adorno con coco rallado.

70 La autora se refiere a las bolsas de papel *kraft*, de color marrón claro, que se utilizan habitualmente para envolver los productos en los comercios de Estados Unidos. (N. de la T.)

71 *Nougatine* es una palabra francesa que denomina una especie de guirlache con frutos secos, que a veces lleva nata o mantequilla; la versión española no está compuesta de otra cosa que azúcar y frutos secos. (N. de la T.)

72 Pese a que *spike* no quiere decir «erizo», sino «púa», en Europa (especialmente en Francia), se denominan así las tartas de chocolate con pinchos. (N. de la T.)

73 Yo utilicé plexiglás rosa, encargado al establecimiento Canal Plastics de la Ciudad de Nueva York. Es necesario enviar la plantilla.

74 Este refrán es equivalente al castellano: «El hombre propone y Dios dispone». En inglés es: *The plans of mice and men go away*, es decir: «Los planes de hombres y ratones acaban truncados». La expresión forma parte de un verso del poema de R. Burns «*To a Mouse*», que sirvió a J. Steinbeck para una de sus primeras novelas, *Of Mice and Men*. (N. de la T.)

75 Nombre en inglés de la planta *Dicentra spectabilis*, originaria de Asia y Norteamérica, cuyas flores, rosa intenso, semejan un corazón sangrante con una gota blanca en el centro. En castellano se llaman «carro de Venus», «fumaria» o «corazón de María». (N. de la T.)

76 Revisar «Cobertura, montaje y conservación de tartas de boda» (pág. 538) y «Cómo cubrir una tarta con *fondant* estirado» (pág. 364).

77 Revisar «Cobertura, montaje y conservación de tartas de boda» (pág. 538).

78 Revisar «Cobertura, montaje y conservación de tartas de boda» (pág. 538).

79 Revisar «Cobertura, montaje y conservación de tartas de boda» (pág. 538).

80 Licor de pistacho. (N. de la T.)

81 Revisar «Cobertura, montaje y conservación de tartas de boda» (pág. 538), «Cómo cubrir una tarta con *fondant* estirado» (pág. 364) y cómo marcar bodeques con *glasé* real (pág. 409).

82 Licor de albaricoque de Hungría. (N. de la T.)

Complementos para todas las tartas

2ª PARTE

BUTTERCREAMS, COBERTURAS Y RELLENOS

BUTTERCREAMS QUE APARECEN EN OTROS CAPÍTULOS

Buttercream fácil de castaña (pág. 356)

Parece que hoy día los *buttercreams* mantecosos están perdiendo terreno en favor de sustitutos elaborados con crema batida o frutas. Incluso hay personas que prefieren los bizcochos sin rellenar ni cubrir. En este libro hay muchos pasteles —como los *chiffon*, los *Angel Food*, los pasteles de frutas y el bizcocho para el café, mi preferido, por nombrar sólo algunos— que están más ricos sin complementos. Pero los rellenos y las coberturas tienen su momento y su lugar y algunos pasteles, sencillamente, los piden a gritos. Es el caso de una de las propuestas más conseguidas, el *brioche praliné* (garrapiñado), que combina cuatro texturas básicas: suave (*el brioche*), jugosa (el almíbar de ron), cremosa (*buttercream* sedoso de merengue y garrapiñado) y crujiente (avellanas troceadas).

Las tartas para ocasiones especiales quedan más bonitas y llaman más la atención con elaboradas decoraciones marcadas con coberturas o *glasés* y mangas pasteleras. Cuando piense en hacer una gran tarta, es importante tener siempre presente que es para ser comida. Unas voluminosas espirales y guirnaldas de *buttercream* significan que se servirán grandes cantidades de crema en relación a las de bizcocho.

Mi filosofía es que la masa es lo más importante y que siempre debe destacar sobre los demás componentes. El *buttercream* es delicioso, pero debe reducirse al mínimo. No soy una defensora a ultranza de las tartas de siete capas con tanto relleno como masa.

Los bizcochos cremosos —que son aterciopelados y más consistentes que los tipo esponja— se prestan especialmente a los rellenos de *buttercream*, mientras que los rellenos más ligeros de nata montada son más apropiados para las genovesas y los *biscuits*. Los *buttercreams* se pueden utilizar también con los bizcochos más ligeros, a condición de que no se apliquen en capas demasiado gruesas.

Yo creo que mucha gente pone objeciones a los *buttercreams* no por quesean mantecosos, sino porque muy a menudo son demasiado dulces. Cuando se estudia una receta de *buttercream*, hay que fijarse en la proporción

de mantequilla con respecto a la de azúcar, porque esto, más que ningún otro factor, podrá dar una idea del sabor. Si la cantidad de azúcar es muy grande, ahogará el gusto de todos los demás componentes. Una proporción equilibrada es un peso de, por lo menos, el doble de mantequilla con respecto al de azúcar. Todas las recetas de *buttercream* de este capítulo, excepto la de crema marfil, cuyo ingrediente principal es el chocolate blanco, tienen 2,27 partes de mantequilla por cada 1 de azúcar. La crema marfil es un *buttercream* maravilloso para tartas de boda porque es de color marfil pálido y muy mantecosa. Para compensar su extraordinario dulzor, yo lo aplico en capas la mitad de gruesas de lo habitual con cualquier otro *buttercream*. E introduzco sabores contrastados como el mazapán de pistacho entre la crema marfil exterior y el *buttercream* clásico interior, menos goloso.

La consistencia es de gran importancia. Si un *buttercream* ya terminado tiene un aspecto cortado y usted no está seguro de si es necesario calentarlo o enfriarlo, retire una pequeña cantidad y aplique primero calor y luego frío, para ver qué pasa. Siempre es un problema de temperaturas. Para forrar una tarta, el *buttercream* deberá estar extremadamente suave, para poder extenderlo fácilmente. No tenga miedo a calentarlo ligeramente si estuviera demasiado duro.

He calculado las cantidades en peso de los *buttercreams* básicos terminados para que haya siempre cantidades adicionales, porque las finales pueden variar. Si, por ejemplo, parte del almíbar de azúcar empleado para hacer el *buttercream* se queda en el cazo y otro poco se queda pegado a las paredes del cuenco mientras se bate, al final habrá menos cantidad de *buttercream*.

Quizás pueda parecer que hay una asombrosa cantidad de versiones de un mismo preparado, pero ciertas fórmulas básicas de *buttercreams* van mejor con algunos complementos que con otros. Estas versiones se han estudiado minuciosamente durante años de trabajo en el obrador y en la enseñanza y, pese a que algunas son muy semejantes, quisiera incluirlas todas para ofrecerle la posibilidad de utilizar todo aquello que encuentre en su despensa.

Buttercream clásico

Este *buttercream* fundamental es tan sedoso, suave, cremoso y mantecoso

que es el complemento ideal para cualquier bizcocho.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
6 yemas grandes	3,5 oz fluidas	4 oz	112 g
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g
Agua	1/2 taza	4 oz	118 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	2 tazas	1 libra	454 g
Opcional: licor o aguardiente	De 2 a 4 cdas	De 1 a 2 oz	De 28 a 56 g

* Preparar y engrasar una jarra medidora resistente al calor de 1/4 l de capacidad con escala de medidas.

* En un cuenco batir las yemas hasta que estén espumosas y de color pálido. Mientras tanto, mezclar el azúcar con el agua en un cacillo (mejor forrado con revestimiento antiadherente) y calentar, moviendo constantemente, hasta que el azúcar se disuelva y el almíbar hierva. Dejar de remover y hervir hasta el punto de bola suave (114-115° C). *Pasar inmediatamente el almíbar a la jarra medidora para interrumpir la cocción.*

* Si se está utilizando una batidora eléctrica de sujeción manual, echar batiendo el almíbar sobre las yemas en chorrillo constante. Impedir que caiga entre los alambres de los batidores porque formaría hilos sobre las paredes del cuenco. Si se está trabajando con batidora fija, dejar caer un poco de almíbar sobre las yemas con el batidor parado. Inmediatamente aumentar a máxima velocidad durante 5 seg. Detener de nuevo el batidor y añadir una mayor cantidad de almíbar. Volver a aumentar a máxima velocidad otros 5 seg. Continuar con el resto del almíbar. La última vez, utilizar una lengua de goma para recoger el almíbar pegado a las paredes de la jarra de vidrio. Continuar batiendo hasta que esté completamente frío.

* Poco a poco mezclar con la mantequilla y, si se desea, alguno de los sabores elegidos ([pág. 234](#)). Colocar en un cuenco bien cerrado. Dejar a temperatura ambiente antes de utilizar. Volver a batir si fuera necesario para que recupere su textura.¹

Para 1 l escaso, 750 g aprox. Suficiente para rellenar y cubrir una tarta de 24 cm de diámetro y 2 capas de 4 cm de altura o una tarta de 3 pisos de 24 cm de diámetro y tres capas de 2,5 cm.

Almacenamiento:

6 horas a temperatura ambiente, 1 semana en frigorífico, 8 meses congelado.

Consejos para triunfar:

Véase «Almíbares de azúcar» (pág. 448). Para que el almíbar no cristalice, no removerlo cuando hierva. Para que la temperatura no suba en exceso, retirarlo del fuego al alcanzar 115° C. No debe caer en los batidores: se formarán hilos de azúcar en los lados del cuenco. Es mejor una batidora eléctrica con asa manual.

Buttercream neoclásico

Esta es una técnica más sencilla que la utilizada en el *buttercream* clásico y proporciona resultados idénticos. De hecho, desde que se me ocurrió este sistema no he vuelto nunca a trabajar al estilo clásico. También me siento feliz al ver que otros pasteleros han introducido este método en su trabajo. En esta propuesta, parte del azúcar y todo el agua se sustituyen con jarabe de maíz (a igual volumen, el jarabe de maíz es la mitad de dulce que el azúcar, de modo que se necesitan 125 ml para reemplazar 62 ml de azúcar). El jarabe de maíz tiene la cantidad final de agua necesaria así que, cuando alcanza el hervor fuerte, la temperatura del almíbar es exactamente de 115° C. No hace falta utilizar termómetros. El jarabe de maíz impide, asimismo, la cristalización del azúcar.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
6 yemas grandes	3,5 oz fluidas	4 oz	112 g
Azúcar	3/4 de taza	5,25 oz	150 g
Jarabe de maíz	1/2 taza	5,75 oz	164 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	2 tazas	1 libra	454 g
Opcional: licor o aguardiente	De 2 a 4 cdas	De 1 a 2 oz	De 28 a 56 g

* Preparar y engrasar una jarra medidora resistente al calor, de 1/4 l de capacidad y con escala de medidas.

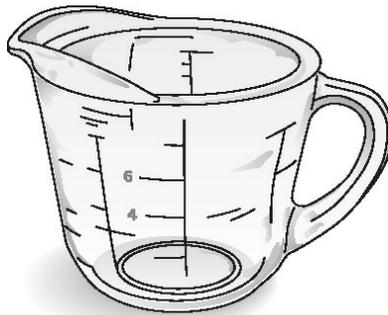
* En un cuenco, batir las yemas hasta que estén de color pálido. Mientras tanto, mezclar el azúcar con el jarabe de maíz en un cacillo (mejor forrado de lámina antiadherente) y calentar, moviendo constantemente, hasta que el azúcar se disuelva y el almíbar alcance un hervor turbulento (toda la superficie deberá cubrirse de grandes pompas). *Pasar inmediatamente el almíbar a la jarra medidora para interrumpir la cocción.*

* Si se está utilizando una batidora eléctrica de sujeción manual, echar en chorrito constante y batiendo el almíbar sobre las yemas. Impedir que caiga entre los batidores porque formaría hilos sobre las paredes del cuenco. Si se

está trabajando con batidora fija, dejar caer un poco de almíbar sobre las yemas con el batidor parado. Inmediatamente, aumentar a velocidad máxima durante 5 seg. Detener de nuevo el batidor y añadir una mayor cantidad de almíbar. Batir a máxima velocidad otros 5 seg. Continuar con el resto del almíbar. La última vez, utilizar una lengua de goma para recoger el almíbar pegado a las paredes de la jarra de vidrio. Continuar batiendo hasta que esté completamente frío.

* Poco a poco, mezclar con la mantequilla y, si se desea, con alguno de los sabores elegidos (pág. 234). Colocar en un cuenco bien cerrado. Dejar a temperatura ambiente antes de utilizar. Volver a batir si fuera necesario para que recupere su textura.²

Para 1 l escaso (800 g). Suficiente para rellenar y cubrir una tarta de 24 cm de diámetro y 2 capas de 4 cm de altura o una tarta de 3 pisos de 24 cm de diámetro y tres capas de 2,5 cm.



Almacenamiento:

6 horas a temperatura ambiente, 1 semana en frigorífico, 8 meses congelado.

Consejos para triunfar:

El almíbar debe alcanzar un hervor turbulento o el *buttercream* quedará demasiado blando. No dejarlo caer directamente en los batidores porque se formarán hilos en los lados del cuenco. Una batidora eléctrica con asa manual permite realizar este trabajo más fácilmente.

Versiones del *buttercream* neoclásico

(Una receta de *buttercream* clásico o neoclásico)

Tanto el *buttercream* clásico como el neoclásico se pueden utilizar tal cual o como base para numerosos sabores. Una receta se puede mezclar, como mucho, con 125 ml de líquido sin que la crema se ponga demasiado blanda. Los espirituosos pueden potenciar el sabor de un *buttercream*, pero no se deben añadir a los que contengan purés de frutas porque se volverían

demasiado líquidos. Los espirituosos quedan mejor como retrogusto, así que comenzar añadiendo un par de cucharadas y sólo agregar más al gusto de cada cual.

Los purés de frutas frescas como frambuesas y fresones casan inmejorablemente con los *buttercreams* clásicos y mantienen sus preciosos matices de color. Sin embargo, el puré de albaricoque tiende a cortarlo ligeramente, de modo que son mejores la mermelada de albaricoque o el *lekvar* (pág. 440), pasados, calentados y enfriados hasta alcanzar la temperatura ambiente.

El nivel de dulzor del *buttercream* básico es perfectamente equilibrado así que, sea lo que sea lo que se añada, no deberá resultar ni demasiado dulce ni demasiado ácido o será necesario realizar ajustes en la propia crema base.

Clásico de chocolate

Los *buttercreams* clásicos se pueden mezclar con unos 170 g de chocolate sin ponerse demasiado densos. La crema resultante será del color de chocolate un poco pálido y con un sabor que no dominará sobre el de las capas de bizcocho amarillo o blanco.

Para hacer el buttercream de chocolate: mezclar 170 g de chocolate fundido pero ya frío, mejor amargo o semiamargo, con el *buttercream* clásico o neoclásico.

Clásico de chocolate y crujiente de caramelo

Los sabores del caramelo y del chocolate combinan maravillosamente y el caramelo molido añade una textura ligeramente crujiente. Dado que este es muy dulce, conviene hacer la base con chocolate extra amargo.

Para hacer el buttercream de chocolate y crujiente de caramelo: mezclar 125 ml de polvo de caramelo (pág. 315) con el clásico de chocolate.

Clásico de café

Con este sencillo sistema se prepara un *buttercream* con sabor intenso a buen café fuerte.

Para hacer el buttercream de café: mezclar dos cucharadas de expreso instantáneo en polvo Medaglia d'Oro (marca comercial de un fabricante estadounidense de café instantáneo; puede sustituirse por otro instantáneo expreso), disueltas en 1 cucharadita de agua hirviendo con el *buttercream*

clásico o neoclásico. Para conseguir más sabor y aroma, añadir de 2 a 4 cucharadas de Kahlúa (licor de café).

Clásico moca expreso

El chocolate y el café siempre han formado un matrimonio perfecto. *Para hacer el buttercream de moca expreso:* mezclar dos cucharadas de expreso instantáneo en polvo Medaglia d'Oro (marca comercial de un fabricante estadounidense de café instantáneo; se puede sustituir por otro expreso instantáneo), disueltas en 1 cucharadita de agua hirviendo con el *buttercream* clásico de chocolate.

Para conseguir un sabor más intenso a café, añadir de 2 a 4 cucharadas de Kahlúa (licor de café).

Clásico garrapiñado

La mejor pasta de praliné (garrapiñado de avellanas) ([pág. 442](#)), una mezcla suave de avellanas y azúcar caramelizado, es un complemento perfecto para cualquier *buttercream*. Ya que la pasta contiene alrededor del 50% de azúcar, es necesario quitar parte de este ingrediente de la receta base de *buttercream*.

Para hacer el buttercream garrapiñado de avellanas: retirar del azúcar habitual de la receta de *buttercream* clásico cerca de 1 1/2 cucharadas. Añadir al final 65-70 ml de pasta de garrapiñado de avellanas o *praliné*.

Clásico de chocolate y garrapiñado

El garrapiñado de avellana o praliné potencia el sabor del chocolate. *Para hacer el buttercream de chocolate y garrapiñado:* mezclar 170 g de chocolate amargo fundido pero ya frío con el *buttercream* clásico garrapiñado. La alternativa será mezclar 65-70 ml de pasta de garrapiñado con el *buttercream* clásico de chocolate elaborado con chocolate extra amargo (en ambos casos el nivel de dulzor es el mismo).

Clásico garrapiñado crujiente

El polvo de garrapiñado está hecho con avellanas molidas y caramelo. Como no está convertido en pasta, da una textura crujiente al *buttercream*. *Para hacer el buttercream garrapiñado crujiente:* al hacer el *buttercream* clásico, disminuir el azúcar en 1 1/2 cucharadas. Añadir luego 80 g de polvo de garrapiñado ([pág. 315](#)).

Clásico de chocolate y garrapiñado crujiente

Este *buttercream* es exactamente igual que el clásico de chocolate garrapiñado, excepto en que tiene la textura crujiente que le proporciona el polvo de garrapiñado. *Para hacer el buttercream de chocolate y garrapiñado crujiente:* mezclar 170 g de chocolate amargo fundido pero frío con el *buttercream* clásico de garrapiñado crujiente. Otra forma de hacerlo es añadir 80 g de polvo de garrapiñado al *buttercream* clásico de chocolate, elaborado con chocolate extra amargo (en ambos casos el nivel de dulzor es el mismo).

Clásico de castaña

Este *buttercream* es perfecto con el bizcocho arenoso de castaña o con los sutiles sabores especiados del bizcocho de chocolate *fudge*.

Para hacer el buttercream de castaña: mezclar 1/2 receta de *buttercream* clásico o neoclásico con una receta de puré de castaña poco azucarado y aromatizado con ron ([pág. 355](#)) (se completan así generosamente los 3/4 l de *buttercream*).

Clásico de jarabe de arce

Con la esencia del más puro jarabe de arce de Vermont, este *buttercream* queda excelente con cualquier bizcocho cremoso blanco o amarillo y, aún mejor, salpicado con unas cuantas nueces troceadas. *Para hacer el buttercream de jarabe de arce:* al preparar el *buttercream* neoclásico, sustituir el jarabe de maíz por igual cantidad de jarabe de arce. Añadir un par de cucharadas de té de extracto de arce al *buttercream* ya terminado.

Clásico de frambuesas

Mi salsa de frambuesas es tan concentrada que apenas afecta a la consistencia del *buttercream* básico. Es una cobertura con el más puro sabor de la fruta. *Para hacer el buttercream de frambuesa:* mezclar 125 ml de salsa de frambuesas poco endulzada ([pág. 338](#)) con el *buttercream* terminado. Si no se tiene previsto utilizarlo el mismo día, añadir alguna gota de colorante carmín para evitar que el color pierda intensidad.

Clásico de fresón

El sabor de los fresones es fresco e intenso. También es sedoso y cremoso, tiene el encanto de las diminutas semillas de la fruta. Creo que los fresones

congelados sin azúcar tienen mayor sabor que los frescos de mercado, incluso en plena temporada. *Para hacer el buttercream de fresón:* mezclar 125 ml de puré de fresones sin azúcar (pág. 339) con el *buttercream* ya terminado y añadir algunas gotas de esencia de fresitas del bosque (pág. 436) para una mayor intensidad de sabor. Si no se tiene previsto utilizarlo el mismo día, añadir alguna gota de colorante carmín para evitar que el color pierda intensidad.

Clásico de albaricoque

Este *buttercream* tiene un sabor ácido y a miel y un color dorado muy pálido. *Para hacer el buttercream de albaricoque:* mezclar 125 ml de mermelada de albaricoque o *lekvar* (pág. 440), calentados, pasados y enfriados con el *buttercream* ya terminado y añadir, además, si se desea, unas gotas de esencia de albaricoque (pág. 436), para una mayor intensidad de sabor.

Clásico de piña

La piña en conserva casera es un complemento riquísimo y ligeramente ácido para el *buttercream*. *Para hacer el buttercream de piña:* mezclar 1/4 l de confitura de piña (pág. 353) con el *buttercream* terminado y añadir, además, 1-2 cucharadas de *kirsch* o ron.

Clásico de limón

Para conseguir un sabor a limón auténtico es necesario utilizar tanto zumo de limón fresco como esencia de limón (realmente aceite puro de limón). El zumo de limón solo no es suficientemente intenso y la esencia sola es demasiado amarga. *Para hacer el buttercream de limón:* cuando se prepare el *buttercream* clásico, sustituir 65 ml de agua por zumo de limón recién exprimido. Después de haberlo mezclado con la mantequilla, añadir 1/4 de cucharadita de esencia de limón.

Clásico de naranja

Es muy difícil conseguir un sabor intenso a naranja con la esencia de naranja porque es bastante amarga. La cáscara de naranja finamente rallada (la parte naranja solamente, pues la médula blanca es acre) y una esencia francesa de naranja (pág. 436), que contiene la pulpa, proporcionarán, sin embargo, un excelente gusto. *Para hacer el buttercream de naranja:* añadir 2 cucharadas de té de esencia de pulpa de naranja y una cucharada de cáscara rallada de

naranja.

Clásico de agua de azahar

El agua de azahar proporciona a este *buttercream* el perfume de la flor del naranjo. No olvidar añadir Tang, que contiene aceite de naranja. Es suficiente una pizca para añadir el picor refrescante asociado con la naranja fresca. Este *buttercream* combina a la perfección con el bizcocho *chiffon* de naranja. *Para hacer el buttercream de agua de azahar:* añadir 1 cucharada de té (13,5 g) de Tang disuelto en 75 ml de agua de azahar, 1 cucharada (18 g) de cáscara rallada de naranja y 2 cucharadas de Grand Marnier.

Clásico pasión

Este *buttercream* atrapa el gusto ligeramente ácido y absolutamente único del maracuyá o fruta de la pasión fresca. *Para hacer el buttercream pasión:* añadir un poco más de 180 ml de *curd* de fruta de la pasión ([pág. 343](#)) al *buttercream* ya terminado, además de 1 cucharada de té de esencia de fruta de la pasión ([pág. 436](#)) para una mayor intensidad de sabor. Este *buttercream* es fabuloso para acompañar el bizcocho de plátano *cordon rose* ([pág. 65](#)).

Buttercream real de miel

Sustituyendo tanto el azúcar como el jarabe de maíz del *buttercream* neoclásico por miel se consigue otro *buttercream* sutilmente perfumado y lleno de dulzura. La miel de flor de trébol, disponible en los supermercados, proporciona un sabor insuperable (yo encuentro las variedades más exóticas demasiado fuertes). Este *buttercream* es maravilloso con cualquier bizcocho amarillo, pero lo creé especialmente para la tarta abeja reina ([pág. 186](#)).

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
6 yemas grandes	3,5 oz fluidas	4 oz	112 g
Miel de trébol	1/3 de taza	4 oz	112 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	2 tazas	1 libra	454 g

* Preparar y engrasar una jarra medidora resistente al calor de 1/4 l de capacidad con escala de medidas.

* En un cuenco, batir bien las yemas. Mientras, calentar la miel en un cacillo

(mejor forrado de lámina antiadherente), moviendo constantemente, hasta que alcance un hervor turbulento. *Pasar inmediatamente el almíbar a la jarra medidora para interrumpir la cocción.*

* Si se está usando una batidora eléctrica de sujeción manual, echar batiendo la miel sobre las yemas en chorrillo constante. Impedir que caiga entre los batidores porque formaría hilos sobre las paredes del cuenco. Si se está trabajando con batidora fija, dejar caer un poco de miel sobre las yemas con el batidor parado. Inmediatamente, aumentar a máxima velocidad durante 5 seg. Detener de nuevo el batidor y agregar una mayor cantidad de miel. Batir a máxima velocidad otros 5 seg. Continuar con el resto de la miel. La última vez, utilizar una lengua de goma para recoger la miel pegada a las paredes de la jarra de vidrio. Continuar batiendo hasta que la mezcla esté completamente fría.

* Poco a poco incorporar a la mantequilla. Colocar en un cuenco bien cerrado. Dejar a temperatura ambiente antes de utilizar. Volver a batir si fuera necesario para que recupere su textura.³

Para unos 900 ml (suficiente para rellenar y cubrir una tarta de 24 cm y 2 capas de 4 cm, o una tarta de 24 cm y 3 capas de 2,5 cm).

Almacenamiento:

6 horas a temperatura ambiente, 1 semana en frigorífico, 8 meses congelado.

Consejos para triunfar:

La miel debe alcanzar un hervor turbulento o el *buttercream* quedará demasiado líquido. No dejarla caer en los batidores: se formarán hilos en los lados del cuenco. Una batidora eléctrica con asa manual permite realizar mejor este trabajo.

Buttercream clásico de claras y chocolate

Esta versión especial del *buttercream* de chocolate tiene el color del chocolate con leche cremoso y un sabor más intenso a chocolate que el tradicional elaborado con las yemas. Es, de hecho, igualmente suave y liso y aún más fácil y rápido de preparar que el *buttercream* clásico o el neoclásico, porque no hace falta hacer almíbar de azúcar.

Este *buttercrean* es muy etéreo pero, debido a la estructura de las claras,

tiene más cuerpo que uno elaborado sólo con yemas. Presenta una textura y un sabor excelentes, tanto para los bizcochos cremosos de chocolate como para las genovesas de chocolate.

INGREDIENTES	MEDIDAS		PESOS
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Chocolate amargo	3 1/3 barras de 3 oz	10 oz	284 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	2 tazas	1 libra	454 g
4 claras grandes	1/2 taza líquida	4,25 oz	120 g
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g

* Cortar el chocolate y ponerlo al baño María en agua muy caliente (máx. 70° C) o a fuego suave. Retirar y mover hasta que el chocolate se funda.

* Volver a acercarse al calor si el agua se enfría, con cuidado de no calentarla demasiado. Mover 8-10 min o hasta que el chocolate esté liso (este se puede fundir en el microondas a máxima potencia *si se remueve cada 15 seg.* Sacar antes de que esté totalmente fundido y remover, aprovechando el calor residual para terminar de deshacerlo).

* En un cuenco batir la mantequilla hasta que esté lisa y cremosa.

* En otro cuenco batir las claras de huevo hasta que se formen picos suaves al sacar los batidores. Echar el azúcar poco a poco hasta que se formen picos rígidos cuando se sacan los batidores despacio. Mezclar la mantequilla cucharada a cucharada, sin dejar de batir. Si comienza a cortarse, aumentar la velocidad un poco y continuar trabajando hasta que esté totalmente liso, antes de seguir añadiendo más mantequilla. Agregar el chocolate fundido pero ya frío, de golpe, y batir hasta que esté liso y de color uniforme. Colocar en un cuenco bien cerrado. Dejar a temperatura ambiente antes de utilizar. Volver a batir si fuera necesario para que recupere su textura.⁴

Para 1,140 l o 1 kg (suficiente para rellenar y cubrir una tarta de 24 cm y 2 capas de 4 cm o una tarta de 24 cm y 3 capas de 2,5 cm).

Almacenamiento:

3 días a temperatura ambiente, 2 semanas en frigorífico, 6 meses congelado.

Consejos para triunfar:

Antes de batirlas, esperar a que las claras alcancen la temperatura ambiente. Véase chocolate fundido (pág. 385).

Comprensión

Si bien es imprescindible cocinar las yemas de huevo para evitar el desarrollo bacteriano, las claras crudas son mucho menos propensas a este problema. Como las claras no se batan con un almíbar caliente, el *buttercream* resultante es más suave que las versiones del clásico o del neoclásico y puede admitir unos 100 g más de chocolate sin llegar a una dureza o rigidez tal que lo haga imposible de trabajar.

Buttercream de chocolate blanco y queso cremoso

Este *buttercream* de color marfil es suave y mantecoso. Su exquisito sabor ligeramente ácido es el perfecto complemento para los bizcochos amarillos, los de zanahoria y, muy especialmente, para los *cheesecakes*. Sirve para presentaciones espectaculares porque se marca con manga pastelera y es de idéntico color que el *cheesecake*. El chocolate blanco le proporciona una textura más firme, mayor dulzor y un delicioso sabor difícil de identificar.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Chocolate blanco extra	3 barras de 3 oz	9 oz	255 g
Queso cremoso (Philadelphia) blandito	1 1/3 envases	12 oz	340 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	3/4 de taza	6 oz	170 g
Zumo de limón	1 1/2 cdas	---	23 g

* Cortar el chocolate en cuadrados y ponerlo al baño María sobre agua muy caliente o a fuego suave. El agua no deberá pasar de los 70° C y no deberá mojar el fondo del cazo doble.

* Retirar del calor y mover con frecuencia hasta que el chocolate comience a fundirse. Volver a acercarlo al calor si el agua se enfría, pero tener cuidado de no calentarla demasiado. Mover durante 8-10 min o hasta que el chocolate esté liso (se puede fundir en el microondas a máxima potencia *si se remueve cada 15 seg.* Sacar antes de que esté totalmente deshecho y remover, aprovechando el calor residual para terminar de fundirlo). Dejar enfriar.

* Batir el queso en un cuenco (mejor con un batidor plano) hasta que esté homogéneo y cremoso. Añadir poco a poco el chocolate fundido, pero frío, hasta que se incorpore y la mezcla quede lisa. Añadir la mantequilla y el

zumo de limón. Volver a batir a temperatura ambiente para devolverle la homogeneidad antes de extenderlo.⁵

Para 1,140 l o 750 g (suficiente para rellenar y cubrir una tarta de 24 cm y 2 capas de 4 cm o una tarta de 24 cm y 3 capas de 2,5 cm).

Almacenamiento:

1 día a temperatura ambiente, 2 semanas en frigorífico, 2 meses congelado.

Consejos para triunfar:

No recalentar demasiado el chocolate blanco y no dejar de moverlo mientras se funde. Tener cuidado de que no se humedezca o le caiga agua mientras se funde (véase chocolate fundido, [pág. 385](#)). Batir constantemente mientras se añade el chocolate al resto de los ingredientes para evitar grumos. Si se produjeran, se puede remediar el problema pasando el *buttercream* por un colador de paso fino. Si la temperatura ambiente es muy alta, el *buttercream* se puede cortar ligeramente. Esto se puede arreglar metiendo el cuenco en agua helada y batiendo la mezcla. El *buttercream* se esponja al endurecerse. Batir de nuevo para recuperar la textura lisa y mantecosa. Enfriarse las manos con hielo mientras se marquen los adornos con la manga pastelera y así mantener una textura consistente.

NOTA: mi amiga Shirley Corriher cuenta que, cuando utilizó esta cobertura para una tarta de bodas que montó en pleno verano, con un tremendo calor, en Atlanta, disminuyó la cantidad de mantequilla a 90 g y le quedó estupendamente.

Buttercream sedoso de merengue

Este es el *buttercream* ideal para poner en la isla flotante del postre del mismo nombre. De hecho, es más bien como la isla flotante hecha de *buttercream*. ¡Es una combinación de *crème anglaise* (natillas) y merengue italiano!

Aunque cuesta más tiempo y es más pesado de preparar que el *buttercream* clásico, tiene, sin embargo, la ventaja de ser más airoso y capaz de resistir temperaturas altas. Su mayor estabilidad lo convierte en un sueño para marcar con la manga pastelera decoraciones y adornos. Es estupendo tener a mano en el congelador un cuenco de esta crema para perfumarla con cualquiera de los complementos de la [pág. 244](#).

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
<i>CRÈME ANGLAISE</i>			
Azúcar	1/2 taza	3,5 oz	100 g
5 yemas grandes	3 oz fluidas	3,25 oz	93 g
Leche	1/2 taza líquida	4,25 oz	121 g
1 vaina grande de vainilla, cortada a lo largo*			
o 1/2 vaina grande de vainilla de Tahití			
<i>MERENGUE ITALIANO</i>			
Azúcar	1/3 de taza + 2 cdas	3,25 oz	92 g
Agua	2 cdas	1 oz	30 g
Crémor tártaro	1/4 de cda de té	---	---
2 claras grandes	1/4 de taza líquida	2 oz	60 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	2 tazas	1 libra	454 g

* La vaina de vainilla proporciona un aroma más delicado, pero si prefiere evitar las motitas negras, sustituir la vaina por 1 cucharadita de té de vainillina, añadida a la *crème anglaise* ya fría.

PARA HACER LA *CRÈME ANGLAISE* (NATILLAS)

- * Preparar cerca de la encimera un colador suspendido sobre un cuenco.
- * En un cazo de material grueso pero inalterable y de tamaño mediano mezclar las yemas y el azúcar.
- * En un cacillo llevar a ebullición la leche con la vainilla. Añadir 2 cucharadas de la leche a la mezcla de yemas moviendo constantemente. Poco a poco, agregar el resto de la leche removiendo bien y llevar a un fuego más bien bajo, sin dejar de mover, hasta alcanzar justo el punto anterior a que rompa el hervor. La mezcla comenzará a humear ligeramente y un termómetro fiable marcará los 76,5° C. Colar inmediatamente recogiendo todo lo que quede pegado en el fondo del cazo.
- * Echar las semillas de la vainilla en las natillas y dejar enfriar a temperatura ambiente (para acelerar el enfriamiento, poner el cuenco en otro o en un barreño parcialmente lleno de agua helada). Cubrir y refrigerar hasta 5 días o hasta que llegue el momento de terminar el *buttercream*.

Para 1 l u 850 g (suficiente para rellenar y cubrir una tarta de 24 cm y dos capas de 4 cm o una tarta de 24 cm y 3 capas de 2,5 cm).

Almacenamiento:

6 horas a temperatura ambiente, 1 semana en frigorífico, 8 meses congelado. Si se congela o se refrigera, cuidar de que el *buttercream* alcance la temperatura ambiente antes de batirlo de nuevo o se cortará. La crema se pondrá líquida al calentarse, pero, al batirla de nuevo, volverá a estar tan densa

como al principio.

Consejos para triunfar:

Crème anglaise: la temperatura deberá llegar al menos a los 70° C y no deberá pasar de los 80° C o las natillas se cortarán.

Merengue italiano: para conseguir la máxima estabilidad, el almíbar deberá llegar a los 120° C pero no pasar de los 121° C o las claras se cortarán. Las claras no deberán tener traza alguna de grasa o de yema. No batir más de la cuenta.

Buttercream terminado: volver a batir cuando se ponga esponjoso.

PARA HACER EL MERENGUE ITALIANO

* Preparar una jarra de vidrio de medir y resistente al calor cerca de la encimera.

* En un cacillo de fondo grueso (mejor con forro antiadherente), mezclar 75 g de azúcar y las 2 cucharadas de agua. Calentar, moviendo constantemente hasta que el azúcar se disuelva y la mezcla haga grandes burbujas. Dejar de mover y bajar el fuego al mínimo (si se está trabajando en una placa eléctrica, retirar del calor).

* En un cuenco, batir las claras hasta que estén espumosas. Añadir el crémor tártaro y seguir trabajando hasta que se formen suaves picos cuando se sacan los batidores. Poco a poco, y sin dejar de batir, añadir el azúcar restante (unas 2 cucharadas) hasta que se formen picos rígidos cuando se sacan despacio los batidores.

* Volver a subir el fuego y hervir de nuevo el almíbar hasta que el termómetro marque una temperatura entre 120 y 121° C (a punto de bola dura). Pasar inmediatamente el almíbar a la jarra medidora para interrumpir el hervor.

* Si se está utilizando una batidora eléctrica manual, echar batiendo el almíbar sobre las claras en chorrillo constante. Impedir que caiga entre los alambres de los batidores porque formaría hilos sobre las paredes del cuenco. Si se está trabajando con batidora fija, dejar caer un poco de almíbar sobre las claras con el batidor parado. Inmediatamente, aumentar a máxima velocidad durante 5 seg. Detener de nuevo el batidor y añadir una mayor cantidad de almíbar. Batir a máxima velocidad otros 5 seg. Continuar con el resto del almíbar. La última vez, utilizar una lengua de goma para recoger el almíbar pegado a las paredes de la jarra de vidrio. Continuar trabajando hasta que esté completamente frío (cerca de 2 min). El merengue italiano se conserva 2 días en frigorífico. Batir de nuevo un poco antes de usar.

PARA TERMINAR EL BUTTERCREAM

* Colocar la mantequilla en un gran cuenco y batir a velocidad media durante 30 seg o hasta que esté cremosa. Poco a poco añadir la *crème anglaise* hasta que la mezcla quede lisa. Agregar el merengue italiano y batir hasta que se incorpore. Si la mezcla está cortada en vez de lisa es que está demasiado fría. Dejarla a la temperatura ambiente hasta que alcance los 20-21° C antes de continuar batiendo. O bien poner el cuenco en un baño de agua caliente durante un corto espacio de tiempo hasta que el *buttercream* que está en contacto con las paredes del cuenco comience a fundirse.

* Retirar inmediatamente y batir hasta igualarlo. Mezclar, si se quiere, con los complementos (más abajo). Echarlo en un cuenco hermético. El *buttercream* se pondrá esponjoso. Batir de nuevo antes de utilizar.⁶

Comprensión

La *crème anglaise*, o natillas, deberá calentarse por lo menos a 70° C para conseguir que las yemas de huevo se espesen. Por encima de los 80° C, las yemas comenzarán a cortarse y la crema no quedará lisa (los establecimientos comerciales a veces las dejan llegar a ebullición, colándolas de inmediato, con lo que evitan en parte que se corten. Esto se hace sólo para ahorrar tiempo y asegurarse de que la temperatura es lo suficientemente alta sin detenerse en otras comprobaciones. No recomiendo este sistema).

Cuando se remueve la leche caliente con la mezcla de yemas es mejor utilizar una espátula de madera porque un batidor seguramente produciría espuma, lo que dificultaría luego la comprobación de que la crema ha llegado a su punto adecuado de cocción.

VERSIONES DEL BUTTERCREAM SEDOSO DE MERENGUE

***Buttercream* sedoso de merengue con garrapiñado (praliné)**

El sabor a frutos secos y a caramelo, y la textura suave y lisa de la pasta de garrapiñado o praliné de calidad extra (pág. 442), lo hacen delicioso. Como la pasta de garrapiñado tiene un 50% de azúcar en su composición, es necesario disminuir la cantidad de azúcar en la base de sedoso de merengue. *Para hacer el buttercream de garrapiñado*: preparar las natillas, o *crème anglaise*, con 50 g de azúcar en vez de 100 g. Mezclar el *buttercream* con 150 g de pasta de garrapiñado, o praliné, antes de añadir el merengue. *Para hacer el buttercream de chocolate y garrapiñado*: agregar 220 g de chocolate extra

amargo o amargo fundido frío.

Buttercream sedoso de merengue y caramelo

Esta versión presenta el sabor puro del azúcar quemada sin ningún matiz amargo. Al hacer las natillas o *crème anglaise*, el azúcar se carameliza y se disuelve luego en la leche. Es necesaria una cantidad doble de leche para compensar la pérdida en evaporación cuando se añade al caramelo caliente. *Para hacer el buttercream de caramelo:* al preparar las natillas, añadir la vainilla a 1/4 l de leche, llevar a ebullición y reservar caliente. En un cazo de fondo grueso mezclar 100 g de azúcar y 2 cucharadas de agua y, removiendo constantemente, llevar a ebullición. Cocer ya sin revolver hasta que alcance un tono ámbar subido (180° C). Retirar inmediatamente del calor y, poco a poco, echar en la leche caliente, de la que se habrá sacado antes la vaina de vainilla. Acercar de nuevo al fuego suave y, sin dejar de mover, calentar hasta que se haya disuelto el caramelo. Continuar con la receta de las natillas normales, echando poco a poco la leche sobre las yemas, calentándolas hasta 76° C y añadiendo las semillas de la vaina de vainilla.

Buttercream sedoso de merengue y naranja quemada

Es una combinación espléndida de caramelo con matices de naranja. *Para hacer el buttercream de naranja tostada:* preparar el *buttercream* de caramelo y mezclarlo con 1 cucharada de concentrado de zumo de naranja descongelado y 1 cucharada de cáscara rallada de naranja (puede preparar su propio concentrado reduciendo 125 ml de zumo de naranja recién exprimido a 1 cucharada). Si se desea, añadir un diminuto toque de colorante alimentario anaranjado en pasta para teñir el *buttercream* de un naranja pálido.

Buttercream sedoso de merengue, café y caramelo

Esta sutil asociación proporciona una armoniosa coincidencia de sabores. *Para hacer el buttercream de café y caramelo:* preparar el *buttercream* de caramelo y añadir 2 1/2 cucharadas de té de Medaglia d'Oro expreso instantáneo en polvo (marca comercial de café expreso instantáneo en polvo estadounidense; puede sustituirse por otro expreso instantáneo en polvo), disueltas en 1/2 cucharada de té de agua muy caliente.

Buttercream sedoso de merengue y expreso

Aunque es posible echar granos de café machacados a las natillas o *crème anglaise* y filtrarlas por un paño de rejilla o gasa tupida para conseguir que el *buttercream* tenga un sabor intenso a café, el expreso instantáneo, como Medaglia d'Oro (marca comercial de café expreso instantáneo en polvo estadounidense que puede sustituirse por otro expreso instantáneo en polvo), es más sencillo de trabajar y da un aroma intenso y profundo. *Para hacer el buttercream de expreso*: disolver 2 cucharadas de expreso instantáneo en polvo Medaglia d'Oro en las natillas o *crème anglaise* calientes. Añadir 100 ml o más de Kahlúa (licor de café) al *buttercream* terminado.

***Buttercream* sedoso de merengue y chocolate**

El chocolate bien amargo (60 a 64% de pasta de cacao) da al *buttercream* un matiz *café au lait* y un mayor espesor, convirtiéndolo en una maravilla cuando se trata de marcar decoraciones. *Para hacer el buttercream de chocolate*: añadir 220 g de chocolate muy amargo, fundido pero ya frío, al *buttercream* ya terminado.

***Buttercream* sedoso de merengue y trufa de chocolate**

Si da la casualidad de que tiene un resto de *ganache* ligeramente batida, puede ser un complemento genial para el *buttercream* sedoso de merengue. La crema resultante será más mantecosa y estable que la *ganache*, que es espumosa, pero más ligera que el *buttercream* sedoso de merengue, con un color pálido de chocolate y un delicado sabor. *Para hacer el buttercream de trufa de chocolate*: mezclar a partes iguales el *buttercream* sedoso de merengue con *ganache* ligera montada ([pág. 271](#)).

***Buttercream* sedoso de merengue con castaña**

La armonización clásica de castaña con ron da al *buttercream* matices especiados y terrosos, que conjugan inmejorablemente con los bizcochos de chocolate. *Para hacer el buttercream de castaña*: añadir a media receta de *buttercream* base una receta de puré de castaña escasamente endulzado ([pág. 356](#)) aromatizado con ron (sale un poco más de 750 ml de crema).

***Buttercream* sedoso de merengue y albaricoque**

De color naranja brillante, los orejones de albaricoque de calidad extra de California (adquiridos en una tienda de comida biológica o de productos muy selectos) dan un sabor intenso a este *buttercream*. Los *buttercreams* de puré

de fruta son en general algo más blandos que las otras versiones, pero los que se elaboran sobre esta base en particular sirven para marcar excepcionalmente bien decoraciones en la manga pastelera. *Para hacer el buttercream de albaricoque*: mezclar 1/4 l de puré de albaricoque sin endulzar (pág. 336) con el *buttercream* terminado. Añadir 2 cucharadas de té de esencia de albaricoque si se quiere un aroma más intenso (pág. 436).

***Buttercream* sedoso de merengue y frambuesas**

La mermelada o la jalea de frambuesa le dan una textura mejor que la salsa de frambuesa. Es de textura más ligera y sabor un poco menos intenso. *Para hacer el buttercream de frambuesa*: añadir al *buttercream* 125 ml de confitura de frambuesa *cordón rose* (pág. 332) o 250 ml de jalea industrial de frambuesa, sin semillas, y 1 cucharada de zumo de limón. Si la mermelada o la jalea es muy densa, calentarla suavemente hasta que se licúe. Agregar el zumo de limón y dejar que se enfríe a temperatura ambiente antes de añadirla. Para conservar el color rosa pálido, utilizar 6 gotas de tinte alimentario color carmín.

***Buttercream* sedoso de merengue y fresón**

Las mermeladas industriales no sirven para añadir al *buttercream*, pues son demasiado dulces. *Para hacer el buttercream de fresa*: añadir al *buttercream* ya terminado 125 ml de confitura de fresón *cordón rose* en puré (pág. 334). Para conservar el color rosa pálido, agregar 6 gotas de colorante alimentario color carmín. Si quiere más sabor, utilice algunas gotas de esencia de fresitas del bosque (pág. 436).

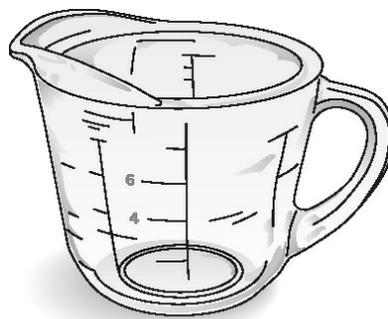
***Buttercream* muselina**

Este *buttercream* es tan ligero como refinado y es increíblemente fácil de trabajar y aplicar. Es lo suficientemente suave como para hacer preciosas cenefas de conchas en los cantos y bordes de las tartas, y consistente para marcar rosas. Se puede perfumar con un poco de licor, lo que, en caso de que tenga tinte, realza aún más su color. El licor Napoleón de mandarina, por ejemplo, da mayor prestancia al dorado pálido del albaricoque.

Preparar este *buttercream* es desconcertante porque al principio parece fluido y grumoso y, cuando se han completado las 3/4 partes del proceso de

su elaboración, comienza a emulsionarse hasta llegar a convertirse en una voluptuosa crema.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Mantequilla sin sal blanda pero fría (18° C)	2 tazas	1 libra	454 g
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g
Agua	1/4 de taza líquida	2 oz	60 g
5 claras grandes	5 oz fluidas	5,25 oz	150 g
Crémor tártaro	1/2 + 1/8 de cda de té	---	---
Licor, Napoleón de mandarina, Grand Marnier o aguardiente	3 oz fluidas (medido en jarra medidora)	3 oz	90 g



Para 1,1 l u 850 g (suficiente para rellenar y cubrir una tarta de 24 cm y 2 capas de 4 cm o una tarta de 24 cm y 3 capas de 2,5 cm).

Almacenamiento:

2 días a temperatura ambiente, 10 días en frigorífico, 8 meses congelado. Esperar a que alcance la temperatura ambiente antes de volver a batir o se cortará irremediablemente.

Consejos para triunfar:

Es crucial que la mantequilla esté a la temperatura correcta. Si le parece demasiado blanda (o la cocina está muy caliente) y el *buttercream* comienza a licuarse y a cortarse, compruebe la temperatura. Si la mezcla no parece estar fría, refrigerarla hasta unos 18-20° C o se note fresca al tocarla. Si ha usado mantequilla recién sacada del frigorífico y la mezcla parece muy fría, coloque el cuenco sobre un cazo de menor boca que el diámetro del cuenco (para que el cuenco no toque el agua) con agua caliente a fuego suave y caliéntelo un poco, removiendo vigorosamente cuando la mezcla comience a fundirse ligeramente en los bordes. Hunda el fondo del cuenco en otro barreño mayor lleno de agua helada unos segundos para enfriarlo. Retírelo y bátilo a mano hasta que quede homogéneo.

Si la mantequilla estuviera muy blanda o la cocina u obrador demasiado calientes, lo que debería llegar a ser una crema satinada se cortará para convertirse en un lamentable montón de gránulos empantanados. Sin embargo, cuando está bien acabado, este *buttercream* se conserva mejor que

ningún otro. No dude en probar las versiones con frutas (pág. 249). Son todas magníficas y la de naranja es mi preferida. Está excelente con bizcochos cremosos o genovesas tanto de chocolate como solos.

* En un cuenco batir la mantequilla hasta que esté cremosa y lisa y dejar en espera en un lugar fresco.

* Preparar una jarra medidora de vidrio resistente al calor.

* En un cazo pequeño (mejor con revestimiento antiadherente) calentar las 3/4 partes del azúcar con el agua, moviendo constantemente hasta que se disuelva el azúcar y empiecen a salir burbujas de la mezcla. Dejar de remover y bajar el fuego al mínimo (si se está trabajando en una placa eléctrica, retirar del calor).

* En otro cuenco batir las claras hasta que estén espumosas, añadir el crémor tártaro y batir hasta que queden picos rígidos cuando se sacan los batidores. Poco a poco agregar la última 1/4 parte del azúcar batiendo hasta formar picos rígidos cuando se sacan los batidores despacio. Subir el fuego y cocer el almíbar hasta 120-121° C (punto de bola dura). Pasar el almíbar a la jarra de vidrio medidora para interrumpir la cocción.

* Si se está utilizando una batidora eléctrica manual, echar batiendo el almíbar sobre las claras en chorrillo constante. Impedir que caiga entre los alambres de los batidores porque formaría hilos sobre las paredes del cuenco. Si se está trabajando con batidora fija, dejar caer un poco de almíbar sobre las claras con el batidor parado. Inmediatamente aumentar a máxima velocidad durante 5 seg. Detener y añadir una mayor cantidad de almíbar. Batir a máxima velocidad otros 5 seg. Continuar con el resto del almíbar. La última vez, utilizar una lengua de goma para recoger el almíbar pegado a las paredes de la jarra de vidrio. Continuar trabajando durante unos 2 min o hasta que esté frío. Si no está *completamente* frío, continuar batiendo a baja velocidad.

* Añadir la mantequilla a velocidad media, cucharada a cucharada. La mezcla estará líquida, pero se espesará cuando casi se haya incorporado toda la mantequilla. Si la mezcla parece cortada, aunque sea lo más mínimo, subir un poco la velocidad y batir hasta que esté bien lisa antes de seguir agregando más mantequilla.

* Bajar ligeramente la velocidad y echar el licor en lluvia. Colocar en un envase hermético. Batir de nuevo ligeramente para mantener la textura sedosa.⁷ Este *buttercream* se pone esponjoso con el reposo.

Variaciones

Muselina de chocolate

Añadir 140 g de chocolate amargo o extra amargo (60 a 64% de pasta de cacao) fundido pero ya frío.

Muselina de chocolate blanco

Añadir 175 g de chocolate blanco de calidad extra, fundido pero ya frío.

Muselina de frutas

Añadir algo más de 180 ml de puré, muy poco azucarado, de frambuesa, fresón o de *curd* de naranja, de fruta de la pasión, de limón o de lima.

Crème ivoire (marfil) de luxe

Buttercream y *glasé* suntuosos de chocolate blanco

Este *buttercream* espléndido es para los auténticos amantes del chocolate blanco. La manteca de cacao que se añade, la mantequilla clarificada y un aceite neutro le dan un color ebúrneo claro que recuerda al de un antiguo vestido de boda de satín. Es excelente como cobertura para una tarta de bodas e igualmente espectacular cuando se utiliza para cubrir o glasear un bizcocho de un solo piso, como la tarta de trufa de chocolate para perder el sentido (pág. 82). Con este *buttercream* se pueden marcar los más delicados detalles. El contraste del chocolate amargo sobre el *buttercream* de chocolate blanco resulta muy llamativo. La *crème ivoire* es como el más refinado bombón o trufa de chocolate. Al primer bocado parece dura para, de inmediato, deshacerse en la boca y liberar aromas suaves y cremosos. Precisamente por su extraordinaria mantecosidad, esta cantidad es suficiente para glasear o cubrir en capa fina y adornar una tarta de 24 x 7,5 cm de altura.

INGREDIENTES	MEDIDAS		PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos	
Temperatura ambiente				
Chocolate blanco (mejor Tobler Narcisse)	8 barras de 3 oz	1,5 libras		680 g
Manteca de cacao fundida*	1/4 de taza líquida	2,25 oz		64 g
Mantequilla sin sal clarificada**	1/4 de taza líquida	1,75 oz		50 g
Aceite insípido mineral o de cártamo	1/4 de taza líquida	1,75 oz		50 g

* Fundir la manteca de cacao al baño María, en el horno con la luz piloto encendida, o en el microondas igual que el chocolate (pág. 385).

** Si no tiene mantequilla clarificada a mano, será necesario que clarifique unos 80 g de mantequilla.

En un cazo de fondo grueso tapado a medias para evitar salpicaduras, fundir la mantequilla a fuego medio. Cuando parezca clara, dejar cocer destapada, vigilando de cerca hasta que los sólidos caigan al fondo y comiencen a dorarse. Filtrar inmediatamente por un colador de paso fino o un colador con una gasa o paño de rejilla.

Buttercream y *glasé* suntuosos de chocolate blanco para 750 ml.

Almacenamiento:

El aceite mineral se conserva casi indefinidamente, pero el aceite de cártamo puede volverse rancio en cuestión de unas pocas semanas. Por tanto, si se prepara con aceite mineral, el *buttercream* se podrá mantener a temperatura ambiente durante un mes (la mantequilla clarificada acorta el tiempo de caducidad a temperatura ambiente). Si se prepara con otros aceites, guardar a temperatura ambiente hasta 1 semana, en el frigorífico hasta 3 meses y en el congelador hasta 1 año.

Consejos para triunfar:

Para clarificar bien la mantequilla, los sólidos deben empezar a dorarse; así se consigue que todo el líquido acuoso de la mantequilla se evapore completamente. Comprobar que ni una sola gota de agua entre en contacto con el chocolate fundido. Si empieza a ponerse granuloso, intentar arreglarlo con una batidora de palo (pág. 467) o fundir de nuevo el *buttercream*, tamizarlo con un colador de paso fino y enfriarlo de nuevo, sin parar de remover. Utilizar siempre chocolate blanco de la mejor calidad, que contiene mucha manteca de cacao. Yo encuentro que el Tobler Narcisse es el menos dulce y el que tiene mejor sabor. A mí me gusta cubrir primero las tartas con una fina capa de *buttercream* clásico. Este sistema brinda un estupendo contraste de texturas y una superficie ideal para que la *crème ivoire* se adhiera mejor. Sin esta base, la crema tiende a separarse de la tarta al cortarla para servir. También utilizo el *buttercream* clásico solo o aromatizado como relleno. Reducir las decoraciones marcadas con manga pastelera al mínimo; como mucho, una cenefa de conchas (pág. 408).

El calor de sus manos dificultará el trabajo de marcar con manga pastelera más allá de unos pocos minutos. Para evitar este problema, mejor utilizar como mangas pasteleras varios cucuruchos de papel vegetal rellenos con muy poca cantidad de crema, y cambiar inmediatamente de cucurucho al primer síntoma de fusión de la crema. También ayuda enfriarse las manos con agua helada.

* Cortar el chocolate en cuadrados y ponerlo al baño María. Añadir la manteca de cacao, la mantequilla clarificada y el aceite y colocar sobre agua caliente a fuego suave. El agua no deberá pasar de los 70° C y no deberá llegar a mojar el fondo del cazo doble.

Retirar del calor y mover con frecuencia hasta que el chocolate comience a fundirse. Volver a acercarse al calor si el agua se enfría, pero tener cuidado de no calentarla demasiado. Mover durante 8-10 min o hasta que el chocolate esté liso (se puede fundir en el microondas a máxima potencia *si se remueve cada 15 seg.* Sacar antes de que esté totalmente deshecho y revolver, aprovechando el calor residual para terminar de fundirlo).

* Debido a la presencia de sólidos lácteos en el chocolate blanco, este *buttercream* deberá enfriarse y removerse para evitar la formación de diminutos grumos. Llenar un gran cuenco o barreño con cubitos de hielo y

agua y esparcir por encima del hielo 1 ó 2 cucharadas de sal. Llenar otro cuenco, barreño o el seno del fregadero, con agua muy caliente. Meter la parte superior al baño María directamente en el agua helada.

PARA HACER UN *BUTTERCREAM*

Mover sin parar con un batidor hasta que se vea que deja marcas en la superficie. Inmediatamente, pasar al cuenco de agua caliente para interrumpir el enfriamiento. Todo este proceso durará sólo unos segundos. El fondo del cazo deberá estar casi frío.

Dejar reposar el *buttercream* unos minutos, batiéndolo de tanto en tanto. Si no deja pequeños picos cuando se saca el batidor, enfriarlo un poco más.

PARA HACER UN GLASEADO

Remover el chocolate con una espátula para evitar las burbujas de aire. Enfriar sólo lo suficiente para que cuando se deje caer una pequeña cantidad de crema de la espátula quede una marca en la mezcla. Para las instrucciones del glaseado, véase la [pág. 274](#).

Crème ivoire (marfil)

Buttercream y *glasé* de chocolate blanco

El sabor deliciosamente mantecoso de este *buttercream* es parecido al de la receta anterior, pero esta versión es más sencilla y menos cara de preparar. Consiste en chocolate blanco suavizado por aceite neutro para darle una consistencia de relleno o glaseado. Su propiedad de fundirse en la boca proviene de la manteca de cacao, que contiene el chocolate blanco (es la única manteca⁸ que se encuentra en el *buttercream*).

Esta propuesta puede utilizarse para glasear o para cubrir, pero es demasiado blanda para conservar su forma en decoraciones con manga pastelera. Si quiere hacer cenefas decorativas en su tarta, prepare la *crème ivoire de luxe* ([pág. 249](#)) en lugar de esta o la versión de praliné o garrapiñado de este *buttercream*. El relleno de un *buttercream* de frambuesa o de limón es el contraste ideal al dulzor del chocolate blanco. Precisamente por su dulzor, bastan 450 ml para glasear o cubrir una tarta de 24 cm de diámetro por 7,5 cm de altura.

INGREDIENTES PARA 1/2 L	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Chocolate blanco extra	5 1/3 barras de 3 oz	1 libra	454 g
Aceite insípido mineral o de cártamo	1/2 taza líquida escasa	3 oz	87 g

* Cortar el chocolate en cuadrados y ponerlo al baño María. Añadir el aceite y colocar sobre agua muy caliente a fuego suave. El agua no deberá pasar de los 70° C y no deberá llegar a mojar el fondo del cazo doble.

* Retirar del calor y mover con frecuencia hasta que el chocolate comience a fundirse. Volver a acercarse al calor si el agua se enfría, pero tener cuidado de no calentarla demasiado. Mover durante 8-10 min o hasta que el chocolate esté liso (se puede fundir en el microondas a máxima potencia *si se remueve cada 15 seg.* Sacar antes de que esté totalmente deshecho y remover, aprovechando el calor residual para terminar de fundirlo).

* El *buttercream* de chocolate blanco se deberá enfriar y remover para evitar que adquiera una textura grumosa. Llenar un gran cuenco o barreño con cubitos de hielo y agua y esparcir por encima del hielo 1 ó 2 cucharadas de sal. Llenar otro cuenco, barreño o seno del fregadero, con agua muy caliente. Meter la parte superior al baño María directamente en el agua helada.

* Dejar reposar el *buttercream* unos minutos, batiéndolo de tanto en tanto. Si no deja pequeños picos cuando se saca el batidor, enfriarlo un poco más.

* Si en lugar de un *buttercream* se quiere hacer un glaseado, remover el chocolate con una espátula para evitar las burbujas de aire. Enfriar sólo lo suficiente para que cuando se deje caer una pequeña cantidad de crema de la espátula quede una marca en la mezcla. Para las instrucciones del glaseado, véase la [pág. 274](#).

Almacenamiento:

El aceite mineral se conserva indefinidamente, pero el aceite de cártamo puede volverse rancio en cuestión de algunas semanas.

Por tanto, si se prepara con aceite mineral, el *buttercream* se podrá mantener a temperatura ambiente durante 1 mes (la manteca clarificada acorta el tiempo de caducidad a temperatura ambiente). Si se prepara con otros aceites, guardar a temperatura ambiente hasta 1 semana, en el frigorífico hasta 3 meses y en el congelador hasta 1 año. La versión con garrapiñado o *praliné* se conserva a temperatura ambiente 3 semanas si se ha hecho con aceite mineral en vez de aceite de cártamo.

Consejos para triunfar:

Para clarificar la manteca, los sólidos tienen que llegar a dorarse para conseguir que todo el líquido acuoso de la manteca se evapore. Intentar que ni una sola gota de agua entre en contacto con el

chocolate fundido. Si empieza a ponerse granuloso, arreglarlo con una batidora de palo (con las hojas de disco) o fundir de nuevo el *buttercream*, tamizarlo con un colador de paso fino y enfriarlo de nuevo, sin parar de remover. Si la temperatura ambiente es de hasta 27° C o superior, reducir el aceite a 6 cucharadas.

Variación

Crème ivoire praliné

Este es el más intenso de todos los *buttercreams* de praliné y se marca con la manga pastelera como ninguno, como un sueño. Es obligatorio utilizar una pasta al 100% de avellana sin azúcar. Este producto deberá adquirirse en tiendas ([pág. 442](#)) porque las versiones caseras no son lo suficientemente lisas. Para preparar el *buttercream*, mezclar 125 ml (120 g) de pasta pura de avellanas en el chocolate fundido con el aceite. Puede usar el aceite que se forme sobre la pasta de avellanas como parte del aceite necesario para el *buttercream*.

Glaseado de chocolate salpicado de nueces

El poderoso sabor de las nueces hace maravillas cuando se mezcla sabiamente con el del chocolate. Como parte del chocolate es con leche se suaviza el ligero amargor de las nueces. El aceite refina el chocolate y lo conserva oscuro y brillante.

Este glaseado completa particularmente bien las tartas que contienen nueces o aceite de nuez, como la rosca de calabaza y nueces o el bizcocho *chiffon* sin culpa de chocolate.

INGREDIENTES PARA 65 G	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Chocolate negro	1/3 de barra de 3 oz	1 oz	28 g
Chocolate con leche	1/3 de barra de 3 oz	1 oz	28 g
Aceite de nuez	1 cda	0,5 oz	13 g

* Romper los chocolates en trozos y colocarlos en la parte superior del recipiente al baño María. Añadir el aceite y poner sobre agua bastante caliente pero no hirviendo, a fuego suave. El agua no deberá mojar el fondo del cazo superior del baño. Retirar del fuego y remover hasta que el chocolate

comience a fundirse. Volver a poner al calor si el agua se enfría, pero con cuidado de que no se caliente demasiado. Remover hasta que esté liso. El chocolate se puede fundir en el microondas a máxima potencia *si se remueve cada 15 seg.* Sacar antes de que esté totalmente deshecho y remover, aprovechando el calor residual para terminar de fundirlo.

* Con un cucurucho de papel vegetal (pág. 402) o una jarrita con pico, dejar caer en hilos sobre la parte superior y los lados del bizcocho o la tarta. Dejar que se endurezca a temperatura ambiente durante, al menos, 3 horas.

Almacenamiento:

1 semana a temperatura ambiente, 3 meses en frigorífico o congelador.

Consejos para triunfar:

Oler el aceite de nuez para asegurarse de que no está rancio antes de añadirlo al chocolate.

Buttercream de chocolate con leche

Para los amantes del chocolate con leche este será el prototipo de *buttercream* fácil de preparar. Como el chocolate con leche fundido o blando parece mucho más dulce que cuando está duro, he añadido la mitad del peso de chocolate con leche, para compensarlo, de chocolate negro. Es como si se estuviera comiendo una barra ligeramente fundida ¡de su chocolate con leche preferido! Este *buttercream* es especialmente idóneo para rellenar y cubrir el bizcocho *fudge* de chocolate (pág. 57) o el bizcocho cremoso de chocolate totalmente americano (pág. 52).

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Chocolate con leche ⁹	---	1 libra	440 g
Chocolate negro extra	---	8 oz	227 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	1 1/2 tazas	12 oz	340 g

* Romper los chocolates en trozos y colocarlos en la parte superior del recipiente al baño María. Poner sobre agua bastante caliente pero no hirviendo, a fuego suave. El agua no deberá mojar el fondo del cazo superior del baño. Retirar del fuego y remover hasta que el chocolate comience a fundirse. Volver a poner al calor si el agua se enfría, pero con cuidado de que no se caliente demasiado. Remover hasta que quede liso. El chocolate se

puede fundir en el microondas a máxima potencia *si se remueve cada 15 seg.* Sacar antes de que esté totalmente deshecho y remover, aprovechando el calor residual para terminar de fundirlo.

* Batir la mantequilla con una batidora eléctrica a velocidad media y mezclar con el chocolate ya frío hasta que presente un color uniforme.

Suficiente para rellenar y cubrir una tarta de 24 cm y 2 capas de 4 cm o una tarta de 24 cm y 3 capas de 2,5 cm.

Almacenamiento:

3 días a temperatura ambiente, 3 semanas en frigorífico, 6 meses congelado.

Consejos para triunfar:

Asegurarse de que no caiga ni una sola gota de agua en el chocolate fundido.

COBERTURAS Y RELLENOS DE NATA

La nata espesa (mínimo 35% de materia grasa) es un ingrediente tan adecuado con el que mezclar sabores como puede serlo la mantequilla. Pero, además, como es de textura más ligera y sabor menos pronunciado, permite que puedan ponerse de relieve otros aromas con mayor intensidad. Los purés de fruta aligerados con nata montada tienen el sabor penetrante y fresco de las frutas y son rellenos y coberturas maravillosas para marcar con manga pastelera. El chocolate, convertido en la más divina de todas las coberturas de chocolate al mezclarlo con nata espesa —la *ganache*—, se puede montar para llenarlo de aire o dejarlo tal cual, para que quede denso y cremoso.

La nata montada ligeramente azucarada acompaña muy bien cualquier bizcocho o tarta por su textura suave, vaporosa y su suave sabor floral y mantecoso. Es especialmente indicada para los bizcochos tipo esponja como las genovesas, los *biscuits*, los *chiffon* y los *Angel Food*.

Cuando se utiliza para rellenar un bizcocho enrollado o para acompañar a una porción de bizcocho, la nata está mucho más sabrosa si se bate sólo hasta que forma montoncitos al dejarlos caer de una cuchara, no hasta que forma picos rígidos cuando se extraen los batidores. Para evitar batirla en exceso, yo termino el batido a mano, con el batidor de varillas separado de la máquina. Cuando saco las varillas y estas dejan picos pequeños pero bien derechos, la

nata está perfecta.

Cuando se monta de forma convencional, la nata multiplica su volumen al menos por dos. La batidora de hélice, sin embargo, bate la nata sin que aumente en nada su volumen. Pero su textura densa y aterciopelada la hace ideal para marcar con manga pastelera cenefas decorativas.

A mí me gusta endulzar la nata montada con 1 cucharada de azúcar blanquilla por cada 1/4 l de nata. El azúcar molida le da una textura antipática y ligeramente terrosa a causa del almidón de maíz que se le añade para evitar que se apelmace. Yo utilizo el azúcar molida solamente cuando se disuelve en líquido y se calienta hasta la ebullición para espesar el almidón y evitar que se note su presencia.

La nata montada, normalmente, debe mantenerse refrigerada para que conserve su textura. Por ello, para cubrir y decorar con nata montada deben elegirse los bizcochos tipo esponja y no los cremosos, que se endurecen al enfriarse mucho en el frigorífico.

Las altas temperaturas necesarias para tratar con el sistema UHT (*ultra high temperature*) destruyen algunas de las grasas lácteas de la nata. Esta es la razón de que en muchos lugares de Estados Unidos se encuentre nata con bajo contenido en materia grasa. El tratamiento UHT unido al bajo contenido en materia grasa hacen muy difícil que tome cuerpo y dan lugar a una nata montada de una estabilidad deficiente que pierde dos o más cucharadas de suero por cada 1/4 l de nata durante el reposo, incluso en el frigorífico. En consecuencia, la nata UHT tiene muchos estabilizantes añadidos para permitir que suba y se monte. He estudiado recientemente un método muy simple para aumentar el contenido graso de la nata ([pág. 258](#)) y otro, también muy sencillo, con adición de almidón para bloquear la humedad sin aumentar el nivel de grasa. Ambos sistemas dan lugar a una nata más estable que se mantiene estupendamente aún cuando se marque con manga pastelera.

Para batirla mejor es de una gran ayuda enfriar mucho el cuenco, los batidores, la nata y hasta el azúcar antes de montarla, sea cual sea el contenido graso de la misma. Las natas montadas condimentadas con sabores de ingredientes sólidos, como el chocolate, el cacao, la castaña, el té verde en polvo o las mermeladas y jaleas de frutas, no requieren la adición de ningún estabilizante. Excepto la nata montada con chocolate o castaña, que no pueden mantenerse durante mucho tiempo a temperatura ambiente.

Para conseguir que la nata batida se conserve durante más tiempo sin

utilizar estabilizantes, poner la nata ya batida en un paño de rejilla o gasa colocada en un colador para permitir que el líquido se escurra. Entonces, enfriar en el frigorífico ligeramente cubierta con papel film. O refrigerar la nata montada y, en el momento en que se va a utilizar, volver a batirla para reincorporar el líquido de nuevo.

Para cubrir una tarta o hacer decoraciones, es mejor utilizar la nata apenas se ha terminado de montar, cuando su textura es más lisa. Las tartas decoradas se pueden conservar 1 ó 2 días en el frigorífico. Guardarlas en un envase hermético para tartas o en una campana de vidrio, puesto que la nata absorbe con facilidad los olores de la nevera.

Siempre me ha extrañado y me ha impresionado la nata montada de la tarta Selva Negra suiza. El sabor es el de la nata más mantecosa y la textura es excepcionalmente ligera y suave, pero con una especie de halo invisible y casi mágico que mantiene su forma. Hace poco he descubierto el secreto: un producto líquido alemán denominado Cobasan (pág. 432). Es un compuesto que contiene sorbitol y glucosa, que estabiliza la nata y los *buttercreams*. Una mínima cantidad añadida a la nata antes de montarla permite que esta se mantenga montada durante más de 6 horas a temperatura ambiente. No presenta color ni sabor apreciables y no modifica la textura. Esto hace posible aplicar nata montada en la cobertura y la decoración de tartas y bizcochos que se sirven a temperatura ambiente, como los bizcochos cremosos y la tarta de trufa de chocolate para perder el sentido.

El Cobasan no tiene ningún efecto sobre la nata UHT (verdadero paradigma de la mediocridad que debería ser totalmente desechado). El envase de la nata deberá indicar si la nata ha sido sometida a métodos de ultraesterilización. El Cobasan estabiliza la nata baja en materia grasa, pero, para un relleno (como es el caso de la tarta Selva Negra), es necesaria una nata con un mínimo del 35% de materia grasa para conseguir un resultado adecuado sin el auxilio de la gelatina. La presencia de gelatina en la nata montada se detecta levemente pero proporciona una textura sólida ideal para cortar preciosos trozos de tarta o preparar flores de nata montada.

Nata montada perfecta

El Cobasan (pág. 432) es fácil de utilizar y es el sistema ideal para estabilizar

la nata sin cambiar su sabor o su textura. Esta cobertura se mantendrá a temperatura ambiente hasta más de 6 horas.

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Nata espesa	1 taza líquida	8 oz	232 g
Azúcar	1 cda	0,5 oz	13 g
Vainillina	1/2 cda de té	---	---
Opcional: Cobasan, en el caso de que la nata no sea UHT	1/4 de cda de té	---	---

* En un gran cuenco colocar todos los ingredientes y dejar enfriar a fondo durante por lo menos 15 min (meter en el congelador las varillas junto con el cuenco).

* Batir hasta que se formen picos tiesos cuando se sacan los batidores. Para rellenar un bizcocho enrollado o acompañar una porción de la tarta de trufa de chocolate para perder el sentido, servirse de nata ligeramente montada. Para hacer la nata ligeramente montada, batir sólo hasta que se formen picos suaves o bien la nata quede en pequeños montoncitos cuando se deja caer desde la espátula.

* Forrar el bizcocho, cubrirlo y dejarlo enfriar por lo menos 1 hora.

Para 1/2 l (suficiente para rellenar un bizcocho enrollado).

Consejos para triunfar:

Todo deberá enfriarse intensamente antes de batir. No trabajarla más de la cuenta. Enfriar la tarta ya cubierta con la nata durante, por lo menos, 1 hora antes de dejarla a temperatura ambiente.

Variaciones

Nata montada moca

Aumentar el azúcar hasta las 2 cucharadas y mezclar 1 cucharada de cacao puro (mejor estilo holandés) y 1 cucharada de café expreso instantáneo en polvo Medaglia d'Oro (marca de un café expreso instantáneo en polvo a la venta en Estados Unidos que puede ser sustituido por otro café expreso instantáneo en polvo).

Nata montada con cacao

Aumentar el azúcar a 2 1/2 cucharadas y mezclar con 2 cucharadas de cacao. Reposar en el frigorífico durante al menos 1 hora para disolver el cacao antes de batir.

Nata montada tradicional al estilo antiguo

Me he pasado años protestando por el progresivo deterioro de la calidad de la nata espesa (culpando al sistema UHT y a la disminución de la cantidad de materia grasa) y sintiendo auténtica envidia de aquellos que tienen acceso a la nata con un 40% de materia grasa. Pero por fin he encontrado la forma de conseguir que la materia grasa retorne a la nata. Me siento tan avergonzada como encantada de anunciar que es el colmo de la sencillez.

Si la nata es de bajo contenido en grasa (un 20%) este método lo elevará exactamente al 40%. Si la nata es de un contenido en grasa más alto (con el 36% ya se monta fácilmente), añadir solamente 3 cucharadas de mantequilla y la nata elevará su contenido graso al 52,5% y aumentará en gran medida su estabilidad.

Esta nata tiene la suficiente firmeza como para utilizarla como relleno de la tarta Selva Negra de Suiza ([pág. 191](#)), pero presenta una textura extraordinariamente ligera.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Nata espesa	1 taza líquida	8 oz	232 g
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	1/4 de taza	2 oz	57 g
Vainillina	1/2 cda de té	---	---
Azúcar	1 cda	0,5 oz	13 g

* Enfriar el cuenco y los batidores en el frigorífico durante por lo menos 15 min antes de utilizarlos.

* En un cazo pequeño fundir 125 ml de nata con la mantequilla, revolviendo continuamente hasta que se haya fundido completamente. Echar en una jarra medidora resistente al calor y dejar enfriar a temperatura ambiente. Añadir la vainillina.

* En el cuenco ya frío, batir el resto de la nata con el azúcar hasta que comiencen a verse claramente las huellas de los batidores. Agregar entonces la mezcla de mantequilla en un chorrillo continuo mientras se bate a poca velocidad pero sin parar. Batir hasta que queden picos tiesos en la nata al sacar los batidores.

Para 1/2 l
(suficiente para rellenar un bizcocho enrollado).

Almacenamiento:

2 ó 3 días, en frigorífico.

NOTA: la nata montada queda más lisa cuando se añade la mantequilla poco a poco. En caso de que la tarta tuviera que reposar a temperatura ambiente más de 30 min, aplicar la nata montada estabilizada con gelatina. La nata montada tradicional al estilo antiguo comenzaría a ablandarse.

Comprensión

Según las leyes estadounidenses, la nata espesa debe contener de un 20 a un 40% de materia grasa. La media de contenido graso es del 37,5%, pero, desgraciadamente, hasta el día de hoy no existe ley alguna que obligue a que se especifique claramente el contenido en materia grasa. Podrá saber si en su país la variedad normal es la que contiene el 20% de contenido graso porque, en ese caso, encontrará muchas dificultades para montar bien la nata. Y, una vez montada, tenderá a soltar líquido o a cortarse ligeramente en los bordes si echa encima una salsa de frutas.

La mantequilla contiene un 81% de materia grasa. El resto se divide entre los sólidos lácteos y agua. Por el método de la receta que se encuentra más arriba la mantequilla se homogeneiza de nuevo en la nata.

Nata montada estabilizada

El almidón de maíz y el azúcar molida (que contiene un 2% de almidón de maíz) se cuecen en una pequeña cantidad de nata hasta que el almidón de maíz se hincha y la espesa. Después se añade la mezcla batiendo a la nata batida. Esta nata montada no soltará agua antes de que pasen 24 horas. Sin embargo, como este método no afecta a la consistencia, no estabilizará la nata lo suficiente como para que se mantenga a temperatura ambiente. Es excelente para cubrir una tarta que tenga que esperar en el frigorífico hasta el momento de servir o para hacer la nata montada algunas horas antes de servirla junto a un postre.

INGREDIENTES PARA 1/2 L	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Azúcar molida	2 cdas	0,5 oz	13 g
Almidón de maíz*	1 cda de té	---	---
Nata espesa	1/4 l	8 oz	232 g
Vainillina	1/2 cda de té	---	---

* Si la nata fuera muy baja en contenido graso ([pág. 435](#)), aumentar la cantidad a 1 1/4 cucharadas de té de almidón de maíz.

* Enfriar el cuenco en el que se vaya a batir y los batidores durante por lo menos 15 min antes de utilizarlos.

* En un cacito poner el azúcar molido y el almidón de maíz y agregar poco a poco unos 60 ml de nata. Acercar al fuego hasta que rompa el hervor, moviendo continuamente, y hervir unos segundos (hasta que el líquido se espese). Pasar a un cuenco pequeño y dejar que se enfríe a temperatura ambiente. Añadir la vainillina.

* Batir el resto de la nata hasta que las huellas de los batidores queden marcadas claramente en la superficie de la nata.

* Añadir la mezcla de almidón de maíz en chorrillo continuo y batiendo constantemente hasta que queden picos tiesos cuando se sacan los batidores.

Almacenamiento:

Más de 24 horas en frigorífico, sin que suelte nada de agua.

Consejos para triunfar:

La mezcla de almidón no deberá estar caliente cuando se añada a la crema. La nata deberá estar bien fría cuando se bata. No trabajarla en exceso.

Nata montada superestabilizada

La gelatina espesa la nata montada lo suficiente como para que sea posible utilizarla en una capa de relleno gruesa entre láminas de bizcocho o para marcar flores con la manga pastelera. La gelatina consigue que la textura parezca más apretada y ligeramente esponjosa.

INGREDIENTES PARA 1/2 L	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Gelatina en polvo	De 1/2 a 1 cda de té*	---	---
Agua	4 cdas de té	---	---
Nata espesa	1/4 l	8 oz	232 g
Azúcar	1 cda	1/2 oz	13 g
Vainillina	1/2 cda de té	---	---

* Añadir 1/2 cda de té para marcar las flores y 1 cda de té para gruesas capas de relleno en tartas.

* Enfriar el cuenco en el que se vaya a batir y los batidores durante por lo menos 15 min antes de utilizarlos.

* En una pequeña jarra medidora de vidrio resistente al calor poner la gelatina y el agua. Dejar que se ablande durante 5 min. Poner la jarra en un cazo de agua caliente y mover de vez en cuando hasta que la gelatina se disuelva (esto puede hacerse también en el microondas a máxima potencia y revolviendo de vez en cuando). Retirar la jarra y dejar enfriar a temperatura ambiente durante unos 7 min. Cuando se añade a la nata, la gelatina deberá estar líquida pero no caliente.

* Batir la nata y el azúcar en el cuenco bien frío hasta que las huellas de los batidores queden marcadas claramente en la superficie de la nata. Añadir la mezcla de gelatina en chorrito continuo y batiendo constantemente. Agregar la vainillina y batir hasta que queden picos tiesos cuando se sacan los batidores. Para marcar flores, utilizar inmediatamente. Para que estas conserven su forma, congelarlas antes de colocarlas sobre la tarta. La nata montada se puede mantener en el frigorífico unas cuantas horas antes de marcar rosetas con la manga.

Almacenamiento:

2 días en frigorífico. Las flores congeladas se conservan durante 1 mes.

Consejos para triunfar:

La mezcla de gelatina no deberá estar caliente cuando se añade a la nata. La nata deberá estar muy fría cuando se bata. No trabajarla más de la cuenta. Batir unos segundos más, después de que haya llegado al punto de picos tiesos, supondrá que la consistencia no conservará por más tiempo su tersura aterciopelada.

Nata montada para marcar cenefas

«Batir» la nata en un batidor de hélice significa que no quedará tan ligera y vaporosa como la nata batida montada, porque no aumenta su volumen. El aumento de la densidad convierte esta aterciopelada nata batida en un auténtico sueño para marcar ornamentos con manga pastelera.

INGREDIENTES PARA 1/2 L	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Nata espesa	2 tazas líquidas	1 libra	464 g
Azúcar	2 cdas	1 oz	25 g
Vainillina	1 cda de té	---	---
Opcional: Cobasan, en el caso de que la nata no sea UHT	1/2 cda de té	---	---

* Poner todos los ingredientes en un robot de cocina con las hélices metálicas. Batir, comprobando cada pocos segundos la textura por el procedimiento de sacar una pequeña cantidad de nata con una pequeña espátula o cuchara metálicas. La mezcla estará densa y cremosa y dejará un suave pico cuando se saque. No deberá estar esponjosa.

Almacenamiento:

Más de 24 horas en frigorífico; la nata no soltará líquido.

Consejos para triunfar:

La nata deberá estar fría cuando se bata. No trabajarla más de la cuenta. Pasarse en el batido, incluso escasos segundos más allá del punto de picos en la nata, puede significar que pierda su consistencia lisa.

Nata montada con perlitas de chocolate

Este relleno delicioso tiene la ligereza de la nata montada y la textura crujiente y los maravillosos sabores del chocolate en trocitos y la almendra. Es la consistencia ideal para rellenar la *charlota* de perlitas de chocolate ([pág. 179](#)).

INGREDIENTES PARA 1 1/2 L ESCASO	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Gelatina en polvo	2 cdas de té	---	6,2 g
Agua	3 cdas	1,5 oz	45 g
Nata espesa	2 tazas líquidas	1 libra	464 g
Azúcar	2 cdas	1 oz	25 g
Vainillina	1 cda de té	---	4 g
Chocolate amargo en trocitos o perlitas	1 taza	5 oz	142 g
Almendras en trocitos	1/2 taza	2 oz	54 g

* Enfriar el cuenco en el que se vaya a batir y los batidores durante por lo menos 15 min antes de utilizarlos.

* En una pequeña jarra medidora de vidrio resistente al calor poner la gelatina y el agua. Dejar que se ablande durante 5 min. Colocar la jarra en un cazo de agua caliente y mover de vez en cuando hasta que la gelatina se disuelva (esto puede hacerse también en el microondas a máxima potencia y revolviendo de vez en cuando). Retirar la jarra y dejar enfriar a temperatura ambiente durante unos 7 min. La gelatina deberá estar líquida pero no caliente cuando se añada a la nata.

* Batir la nata y el azúcar en el cuenco bien frío hasta que las huellas de los batidores queden marcadas claramente en la superficie. Añadir la mezcla de gelatina en chorrito continuo y batiendo constantemente. Agregar la vainillina y seguir batiendo hasta que queden picos tiesos cuando se sacan los batidores. Si se está preparando este relleno para la *charlota* de perlitas de chocolate (pág. 179), retirar 125 ml de la nata ya montada que se utilizará para pegar las tiras de genovesa. Tapar con papel film y reservar en el frigorífico. Añadir el chocolate y las almendras al resto de la nata montada y mezclar hasta que estén uniformemente repartidos. Dejar reposar unos minutos.

Almacenamiento:

3 días en el frigorífico.

Consejos para triunfar:

La mezcla de gelatina no deberá estar caliente cuando se añada a la nata. La nata ha de estar fría cuando se vaya a batir. No trabajarla demasiado ya que la nata ya batida se espesará más después de añadirle el chocolate y las almendras.

Cobertura de *crème fraîche*

Esta receta produce una *crème fraîche* que trae recuerdos de las deliciosas variedades que se encuentran en Francia. La prefiero a cualquiera de los productos industriales que están a la venta. La proporción de 1 cucharada de suero de mantequilla¹⁰ por cada 1/4 l de nata espesa da lugar a un sabor fresco y mantecoso con una suave acidez. Yo me la puedo comer toda a cucharadas.

Endulzada con 1 cucharada de azúcar y batida ligeramente, es una cobertura deliciosa para los *cheesecakes*, muy especialmente si se coronan con melocotón fresco o rodajas de plátano.

INGREDIENTES PARA 1/4 L	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Nata espesa	1 taza líquida	8 oz	230 g
Suero de mantequilla	1 cda	0,5 oz	15 g
Azúcar	1 cda	0,5 oz	13 g

* Mezclar la nata con el suero de mantequilla en un envase con tapa que cierre herméticamente y poner en un sitio templado, como la parte superior de un frigorífico o cerca de un radiador. Dejar reposar sin movimiento alguno durante 12 o 14 horas o hasta que espese pero aún sea un líquido que escurre (la nata UHT necesitará hasta 36 horas).

Almacenamiento:

3 semanas en frigorífico. La *crème fraîche* continuará espesándose mientras se enfría. Cuando vaya a utilizarse, añadir el azúcar y batir un poco más hasta que forme montoncitos suaves cuando cae desde la espátula.

NOTA: la *crème fraîche* es maravillosa para terminar salsas, no sólo por su delicioso sabor, sino también porque no se corta como la nata agria.

Crème fraîche rápida

Esta receta es un excelente sustituto de la receta precedente cuando no se tiene tiempo para esperar a que la *crème fraîche* espese. El sabor es quizás un poco más ácido.

La cantidad resultante es la adecuada para rellenar los 3 círculos crujientes de merengue o *dacquoise* (págs. 297 y 302) de una tarta de merengue y frutas rojas. Añadir un puñado lleno de frutas rojas frescas a cada

capa y adornar por encima con una sola capa de frutas rojas. Si quiere que la tarta se conserve crujiente, móntela 1 hora antes de servirla. Si se hace con varias horas de antelación, los círculos crujientes se ablandan y la tarta se vuelve tan ligera que pareciera que va a levitar.

INGREDIENTES PARA UNOS 900 ML ESCASOS	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Nata espesa	1 1/2 tazas líquidas	12 oz	348 g
Nata agria	1/2 taza	4.25 oz	121 g
Azúcar	2 cdas	1 oz	25 g

* En un cuenco grande colocar los ingredientes y meter en el frigorífico por lo menos durante 15 min. Batir lo justo para que se formen suaves picos cuando se sacan los batidores o hasta que se formen suaves montoncitos cuando se deja caer de la espátula.

Almacenamiento:

24 horas en frigorífico. Batir de nuevo un poco antes de utilizar.

Cobertura y relleno de *mascarpone*

Vi una vez un cartel en Balducci's, una reputada tienda de alimentación de Nueva York, que anunciaba: «Ha llegado el *mascarpone* de Italia». Mi primer pensamiento fue ¿Marcel Mascarpone? ¿Quién es ese? Cuando le pregunté al quesero, me ofreció una pizca de lo que resultó ser un queso cremoso y delicioso. Los dos estuvimos de acuerdo en que, si bien se parecía a la *crème fraîche*, era, sin embargo, más sabroso. Decidí que tenía que buscar el modo de convertir ese queso suavemente ácido, con sutil sabor a levadura y absolutamente exquisito, en una cobertura para tartas.

En la primera prueba, la cobertura se cortó aparatosamente. Me quedé batiéndolo despacio con desánimo y pensando: «¿Para qué servirá esto?». De pronto, volvió a emulsionarse y adquirió la consistencia perfecta para forrar tartas o marcar decoraciones. Es especialmente rico con fresones frescos y con el cuatro cuartos dorado de *buttercream* (pág. 34).

INGREDIENTES PARA 3/4 L	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
<i>Mascarpone</i>	2 tazas	1 libra	454 g
Azúcar	2 cdas + 2 cdas de té	1,25 oz	33 g
Nata espesa	2/3 de taza líquida	5,5 oz	160 g

* En un cuenco colocar el *mascarpone* y el azúcar y comenzar a batir a velocidad media, mejor con un batidor de varillas. Agregar poco a poco, batiendo, la nata. La mezcla se cortará al principio, pero hay que continuar batiendo porque acabará convirtiéndose en una crema lisa.

Almacenamiento:

2 días en frigorífico, 2 meses congelado.

NOTA: el *mascarpone* puede tener sabores ligeramente distintos. Si fuera un poco más ácido, necesitará algo más de azúcar.

Crema *mousse* de té verde

El amargo té de color verde musgo de la ceremonia del té japonesa da a la nata montada un color y un sabor exquisitos. Como relleno del bizcocho enrollado al té verde compone un postre extraordinario, especialmente indicado para cenas de estilo chino o japonés en las que la mayoría de los postres occidentales parecen poco apropiados. Para conseguir una mayor espectacularidad, preparar mazapán de té verde ([pág. 322](#)) y envolver las porciones de ración al estilo *sushi*, enrollando una hoja de forma desigual sobre cada una de las mismas. Los cortadores orientales para verduras y plantillas para cortar, de formas variadas, también sirven para hacer decoraciones llamativas. El té verde en polvo se puede comprar en las tiendas de comida oriental o en las especializadas en té. Para pedirlo por correo, véase Katagiri ([pág. 543](#)).

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Té verde en polvo	2 cdas	---	---
Azúcar	1 cda + 1 cda de té	0,5 oz	16 g
Nata espesa	1 taza líquida	8 oz	242 g

* Enfriar en el frigorífico el cuenco y los batidores por lo menos durante 15 min.

* En el cuenco ya frío mezclar el azúcar con el té verde y añadir poco a poco la nata. Batir hasta que la nata forme montoncitos cuando se deja caer de la espátula o hasta que se formen pequeños picos cuando se sacan los batidores. Utilizarla inmediatamente.

Para 1/2 l
(suficiente para rellenar un bizcocho enrollado).

Almacenamiento:
8 horas en frigorífico.

Consejos para triunfar:
Preparar la crema *mousse* de té verde el mismo día en que se va a servir.

Crema *mousse* de castaña

El puré de castañas mezclado con la nata montada es uno de mis rellenos y coberturas preferidos. La textura se conserva ligera y vaporosa pero el sabor, realzado gracias al ron, es decididamente potente y terroso. Esta cobertura, que también es relleno, es ideal para la genovesa de castaña, pero también combina muy bien y contrasta con cualquier bizcocho enrollado o genovesa de chocolate.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Puré sin azúcar de castaña (véase «Consejos para triunfar»)	1 taza	9,25 oz	264 g
Azúcar en polvo	2/3 de taza (sin apretar)	2,5 oz	75 g
Ron añejo	2 cdas	1 oz	25 g
Nata espesa	2 tazas líquidas	1 libra	464 g

* Enfriar el cuenco en el que se vaya a batir y los batidores durante por lo menos 15 min antes de utilizarlos.

* En un procesador con las hélices metálicas batir el puré con el azúcar y el ron hasta que quede bien liso.

* Batir la nata en el cuenco frío hasta que las marcas que dejan los batidores comiencen a aparecer. Añadir la mezcla de castañas y batir hasta que se

formen picos tiesos cuando se sacan los batidores.

Para 1 1/4 l aprox. (suficiente para rellenar y cubrir 2 capas de bizcocho de 24 cm de diámetro y 4 cm de altura).

Almacenamiento:

4 horas a temperatura ambiente, 24 horas en el frigorífico.

Consejos para triunfar:

El que esta cobertura quede bien depende del tipo de puré de castañas. La *crème de marrons* es empalagosamente dulce y no debe usarse. El puré de castañas francés (*purée de marrons*), a la venta en tiendas refinadas de comida, es más blando que el casero, pero es aceptable. Es mejor que prepare su puré con castañas frescas o enlatadas (pág. 355) o que utilice 325 g de puré de castañas de Carma (pág. 426), que contiene del 25 al 30% de azúcar, y que no use azúcar en polvo.

Para hacer *vermicelli*

Necesitará 1 círculo de *dacquoise* (pág. 302), nata ligeramente montada (pág. 257), 350 g de puré de castañas dulce y, si lo desea, copos de chocolate (pág. 389). Mi contribución a este postre clásico. Para el puré de castañas, usar la misma proporción de puré sin azúcar, azúcar en polvo y ron que en la receta precedente. No usar puré enlatado; es demasiado blando. 1 hora antes de servir, echar la nata sobre el *dacquoise*. Con un pasapurés con la hoja de paso fino, pasar el puré de castañas sobre el postre, dejándolo que caiga sobre la nata montada en tiritas como *vermicelli* («fideos» en italiano). Si se desea, espolvorear con copos de chocolate. Este postre se puede hacer en un círculo de 24-26 cm de diámetro o en círculos individuales de 8-10 cm. En la Confiserie Sprüngli de Zurich sirven porciones individuales en bases de bombón de 7 cm (no puedo pasar por la Paradeplatz sin sentir la tentación de comerme una).

NOTA: la nata montada y el puré de castañas son dos de los componentes de mi postre invernal preferido —lo descubrí en Suiza— *vermicelli*. Como el tercero, *dacquoise*, también se encuentra en este libro (pág. 302), no puedo resistirme a incluir mi versión particular.

Nata de mermelada de frambuesa

La nata montada de frambuesas tiene la acidez fresca de la baya con la

textura vaporosa de la nata montada. La pectina natural de la fruta actúa como estabilizador de la nata, evitando que suelte agua y haciéndola lo suficientemente consistente como para rellenar los bizcochos enrollados.

La mermelada de frambuesa *cordón rose* tiene el doble de concentración de sabor y menos de 2/3 del azúcar que la mayoría de las mermeladas. Si se utiliza en su lugar una mermelada industrial de frambuesa sin semillas, será necesario el doble de cantidad para conseguir la misma intensidad de sabor y habrá que eliminar el azúcar indicada en la receta.

La nata de mermelada de frambuesa es un maravilloso relleno para el enrollado vaporoso de chocolate (pág. 134) o el bizcocho enrollado de almendra (pág. 141).

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Confitura de frambuesas <i>cordón rose</i> (pág. 332)	1/2 taza	5 oz	145 g
Licor Chambord o agua	1 cda	---	16 g
Nata espesa	2 tazas líquidas	1 libra	464 g
Azúcar	2 cdas	1 oz	26 g

* Enfriar el cuenco de batir y los batidores 15 min antes de utilizarlos. En un tazón poner la confitura de frambuesa o la mermelada sin semillas y revolver con el Chambord o el agua para ablandarla.

* En el cuenco de batir ya frío, batir la nata con el azúcar hasta que los batidores dejen marcas. Añadir la mermelada y batir hasta que se formen picos al sacar los batidores. Utilizar inmediatamente.

Para 1 l largo (suficiente para 2 bizcochos enrollados).

Almacenamiento:

La tarta terminada se mantiene 2 horas a temperatura ambiente o 2 días en frigorífico.

Consejos para triunfar:

La nata deberá estar fría cuando se bata. No trabajarla más de la cuenta.

Variaciones

La confitura *cordón rose* de fresón sirve también para una deliciosa nata con mermelada preparándola con las mismas proporciones. Convertir la confitura en puré en un robot de cocina o trituradora antes de agregarla a la nata (no utilizar mermeladas industriales de fresón; son mucho más dulces). La nata con mermelada de fresón es un relleno y una cobertura exquisita para los

pastelillos de fresón. Poner como base una capa de cuatro cuartos dorado de *buttercream* (pág. 34). Para una versión más ligera y elegante, pruebe con capas de genovesa clásica embebida con almíbar de Grand Marnier (el Grand Marnier y los fresones componen una unión clásica y riquísima).

Nata con *curd* de frutas

Sustituir la confitura por 1/4 l de *curd* de limón, lima, fruta de la pasión o naranja (págs. 341 a 343). Eliminar el Chambord y añadir agua o un licor compatible con la fruta.

Nata vaporosa de frutas

Los purés de frutas esponjados con nata montada componen rellenos maravillosos para las *charlotas* por el sabor intenso y la textura etérea. Una pequeña cantidad de gelatina da a la nata la consistencia necesaria para ponerla en un molde y que mantenga su forma cuando se corta. Esta nata es igualmente excelente para cubrir y decorar las genovesas.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Gelatina en polvo	2,5 cdas de té	---	7,75 g
Puré de frutas cocidas, sin azúcar y a temperatura ambiente	1 taza aprox. (véanse variaciones específicas, pág. 268)	---	---
Nata espesa	2 tazas líquidas	1 libra	464 g
Azúcar	De 7 cdas a 175 ml (véanse variaciones específicas, pág. 268)	---	---

* Enfriar el cuenco en el que se vaya a batir y los batidores durante por lo menos 15 min antes de utilizarlos.

* En una pequeña jarra medidora de vidrio resistente al calor poner la gelatina y 65 ml de puré de frutas. Dejar que se ablande durante 5 min. Colocar la jarra en un cazo de agua caliente y mover de vez en cuando hasta que la gelatina se disuelva (esto puede hacerse también en el microondas a máxima potencia y revolviendo un par de veces).

* Retirar la jarra y echar la mezcla de gelatina en el resto del puré de frutas. Remover con el azúcar. La mezcla tendrá que estar ahora fría si se toca con el dedo (ni templada ni helada).

* En el cuenco ya frío batir la nata hasta que quede en suaves montoncitos cuando se la deja caer de la espátula. Añadir el puré dulce y batir hasta que se forman picos tiesos cuando se sacan los batidores de la nata. Probar y agregar más azúcar si le gusta un sabor más dulce. Utilizar lo antes posible.

Para 1 1/4 l aprox. (suficiente para llenar una *charlota* de 20 cm, [pág. 373](#)).

Almacenamiento:

De 4 horas a 3 días en frigorífico antes de desmoldar la tarta rellena; dejar a temperatura ambiente 1 o 2 horas antes de servir.

Consejos para triunfar:

La nata deberá enfriarse para batirla. El puré deberá estar frío (ni caliente ni helado) cuando se añada a la nata. Para que conserve una textura tersa y aterciopelada, no trabajarlo en exceso.

NOTA: cuando se vaya a servir la *charlota*, si se quiere, añadir un poco más de aguardiente o licor para aromatizar la *crème anglaise* ([pág. 283](#)), que se servirá a un lado, y para aromatizar el almíbar de embeber el bizcocho. Si no se quiere utilizar alcohol, servir con salsa de frambuesa en lugar de *crème anglaise* con licor.

Variaciones

La nata de fresones o la de frambuesas son de color rosa. La de albaricoque de color dorado pálido. Y la de melocotón de color amarillo pálido. Todas ellas realzan el sabor de las frutas. La nata de melocotón tiene, entre todas ellas, el sabor más delicado.

Nata vaporosa de fresón

1/4 l de puré de fresones cocidos sin azúcar ([pág. 339](#)) mezclado con 90 g de azúcar. Servir, si se quiere, con *crème anglaise* (natillas) al Grand Marnier ([pág. 283](#)).

Crema vaporosa de frambuesa

1/4 l de puré de frambuesas cocidas sin azúcar ([pág. 338](#)) mezclado con 130 g de azúcar. Servir, si se quiere, con *crème anglaise* de licor Chambord o pistacho ([pág. 284](#)).

Nata vaporosa de albaricoque

1/4 l de puré de albaricoque cocido sin azúcar ([pág. 336](#)) mezclado con 100 g de azúcar. Utilizar solamente 2 cucharadas de té de gelatina con 1 cucharada de agua cuando se calienten los 65 ml de puré. Servir, si se quiere, con *crème*

anglaise de *Barack Palinka* (aguardiente de albaricoque húngaro), o de *brandy* de albaricoque o de pistacho (pág. 284).

Nata vaporosa de melocotón

Poco más de 1/2 l o 1/2 kg de puré de melocotón cocido sin azúcar (pág. 337) mezclado con 100 g de azúcar. Añadir a 350 ml de nata solamente. Servir, si se quiere, con *crème anglaise* de *brandy* de melocotón, de *Pêcher Mignon* (aguardiente de melocotón) o de *Pera Williams* (aguardiente de pera suizo) (pág. 284).

Crema ilusión de limón

Esta crema ácida y con intenso sabor a limón no es técnicamente una «nata»¹¹ al fin y al cabo. El merengue italiano sustituye a la nata montada y el resultado es espectacular: una textura más ligera que la nata con *curd* de limón (pág. 267), un sabor a limón más intenso ¡y muchas menos calorías! Es lo suficientemente consistente como para servir de relleno de un bizcocho enrollado, pero necesita una pequeña cantidad de gelatina para los postres en molde, como las *charlotas*. La salsa de frambuesas es un acompañamiento perfecto.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Opcional: gelatina	1 1/4 cdas de té	---	---
Agua	2 cdas	1 oz	30 g
Una receta de merengue italiano ligero (pág. 299)	---	---	---
1 receta de <i>curd</i> de limón (pág. 341) elaborado con 75 g de azúcar	---	---	---

* Si se va a usar gelatina: en una pequeña jarra medidora de vidrio resistente al calor poner la gelatina y el agua. Dejar que se ablande durante 5 min. Colocar la jarra en un cazo de agua caliente y mover de vez en cuando hasta que la gelatina se disuelva (esto puede hacerse también en el microondas a máxima potencia y revolviendo un par de veces).

* Preparar el merengue ligero italiano. Cuando la batidora está a velocidad media para enfriar el merengue, añadir la gelatina. Cuando esté totalmente frío, agregar el *curd* de limón frío y batir sólo para incorporarlo. Probar y poner más azúcar si se quiere. Utilizar lo antes posible.

Para 1 1/4 l aprox. (suficiente para una *charlota* de 20 cm de diámetro, [pág. 373](#)).

Almacenamiento:

De 4 horas a 3 días refrigerado antes de desmoldar dentro de un pastel relleno; dejar a temperatura ambiente 1 o 2 horas antes de servir.

COBERTURAS DE GANACHE, RELLENOS, GLASEADOS Y SALSAS

La *ganache*, una combinación afortunada de chocolate y nata espesa, se presta a muchas posibilidades. Parece que es originaria de Suiza, en donde se usa fundamentalmente como base para las trufas de chocolate. De todas las coberturas de chocolate, es mi favorita por su color oscuro brillante y su sabor mantecoso. ¡Ambas cosas, desde luego, dependen de que se use el mejor chocolate!

La *ganache* tiene más chocolate pero es menos mantecosa y grasienta que un *buttercream*. Es tan sabrosa, que yo utilizo solamente las 3/4 partes de ganache en donde pondría una de *buttercream*.

La proporción de chocolate con respecto a la de nata puede variar ampliamente en una *ganache*: menos de 25 g de nata por cada 50 g de chocolate (para una tan densa con la que sería imposible forrar un bizcocho sin que se separara de la miga) hasta los 100 g de nata por cada 50 g de chocolate (para una vaporosa y de color pálido). Cuando pongo una mayor proporción de nata, añado un chocolate más amargo, porque el azúcar natural de la nata aumenta el dulzor. En general, prefiero la *ganache* montada para los bizcochos ligeros, como la genovesa, y la más densa para los cremosos.

Las *ganaches* deben ser lisas y cremosas. Batirlas más de la cuenta las corta y arruina su textura, aunque es posible fundir otra vez la mezcla al baño María o en el microondas y comenzar de nuevo. En los oscuros tiempos a. C. (antes de Cuisinart),¹² hacer la *ganache* era muy delicado porque el chocolate se calentaba con la nata y algunas veces la manteca de cacao se separaba y subía a la superficie. En ese caso yo dejaba enfriar la mezcla y la removía hasta convertirla de nuevo en una emulsión uniforme.

¡Este robot de cocina ha convertido este magnífico glaseado de chocolate en el más fácil de preparar y utilizar! Proporciona el mejor de los sabores porque el chocolate se calienta sólo lo suficiente para fundirse. Estoy en deuda con Carl Sontheimer, que trajo el robot de cocina a Estados Unidos, mejoró el diseño enormemente y, al principio, solía llamar mi atención con

esporádicas llamadas por teléfono en las que me retaba a dar el salto del cuchillo al robot de cocina. Fue un bloqueo mental que le costó años superar a la cultura culinaria americana. Recuerdo haber oído afirmar hace sólo 5 años a dos celebridades del chocolate: «¡No! ¡La *ganache* no puede hacerse en un robot de cocina!».

Relleno y cobertura de *ganache* ligera montada

Esta *ganache* lleva el doble en peso de nata que de chocolate. Es tan ligera y etérea que casi desaparece en la boca. El color marrón pálido la hace ideal para rellenar más que para cubrir, aunque se puede marcar muy bien con manga pastelera a temperatura ambiente. La *ganache* ligera es un relleno menos convencional para la tarta Selva Negra suiza ([pág. 191](#)) o cualquier bizcocho ligero de chocolate como la genovesa o el *biscuit*. También es adecuado como relleno de una *charlota* ([pág. 373](#)) y está divina en la tarta de chocolate triple ([pág. 203](#)), envuelta en hojas de praliné o garrapiñado de chocolate.

INGREDIENTES	MEDIDAS		PESOS
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Chocolate amargo*	2 2/3 barras de 3 oz	8 oz	227 g
Nata espesa	2 tazas líquidas	1 libra	464 g
Vainillina	1/2 cda de té	---	---

* La proporción de dulzor que yo prefiero es de 115 g de chocolate amargo (53% de pasta de cacao) por la misma cantidad de extra amargo (60% de pasta de cacao). Si he planeado poner una cobertura o adorno muy dulce, como las hojas de chocolate y praliné ([pág. 315](#)), utilizo sólo chocolate extra amargo.

* Cortar el chocolate en trozos y machacarlo en un robot de cocina hasta que quede molido muy fino. Calentar la nata hasta el punto de ebullición y, con el motor en marcha, echarla a través de la tolva de alimentación en chorro continuo. Procesar unos segundos hasta que esté liso.

* Pasar de la batidora eléctrica a un gran cuenco y dejar enfriar en el frigorífico hasta que esté frío, moviendo una o dos veces (durante unas 2 horas). Se puede acelerar el proceso metiendo el cuenco en un barreño con

hielo y revolviendo a menudo. No dejar que la mezcla se enfríe demasiado o quedará demasiado dura para poder airearse bien.

* Añadir la vainillina y batir la mezcla hasta que se formen picos suaves cuando se saca el batidor. Continuará espesándose, ya en reposo, en los siguientes minutos a temperatura ambiente. La forma más segura de no trabajarla más de la cuenta es utilizar una batidora eléctrica hasta que comience a espesar, y, entonces, continuar el batido con un batidor manual de varillas.

* Si se llega a batir la mezcla en exceso y se pone granulosa, se puede arreglar volviendo a fundirla, enfriarla y batirla de nuevo.

Para 1 l aprox. (suficiente para rellenar y cubrir dos capas de 24 cm por 4 cm de altura).

Almacenamiento:

1 día a temperatura ambiente, 1 semana en frigorífico, 3 meses en congelador.

Consejos para triunfar:

La temperatura de la mezcla cuando se bate es muy importante. Si no está fría, no espesará. Si, por el contrario, está demasiado fría, no cogerá suficiente aire. Si se bate en exceso, se cortará.

Variación

Ganache ligera montada rápida

Si necesita tener lista la *ganache* antes y no puede esperar a que se enfríe la mezcla, el siguiente método proporciona el mismo resultado, aunque supone un poco más de trabajo.

* Meter el cuenco y los batidores en el frigorífico.

* Al baño María o en el microondas a máxima potencia (en este caso removiendo cada 10 seg), fundir los trozos de chocolate con 150 g de nata. Retirar antes de que el chocolate se haya deshecho y terminar de fundirlo revolviendo. Dejar reposar hasta que no esté caliente.

* En el cuenco frío batir la nata justo hasta que el batidor comience a dejar marcas que se noten claramente. Incorporar la mezcla de chocolate y batir hasta que se formen picos suaves cuando se saca el batidor.

Relleno, cobertura y salsa de *ganache*

de chocolate oscuro

La *ganache* clásica de cobertura tiene normalmente el mismo peso de chocolate que de nata. Como su consistencia me parece un pelín espesa para que se adhiera bien a los bizcochos, he aumentado ligeramente la cantidad de nata de modo que la cobertura siga siendo densa pero capaz de pegarse al bizcocho. Esta *ganache* también sirve como una salsa magnífica para una *charlota* de chocolate, un helado o unas peras cocidas (*poires belle Hélène*).

Como la *ganache* oscura es tan mantecosa y tiene tanto sabor a chocolate, 3/4 de l son suficientes para rellenar y cubrir 2 capas redondas de bizcocho de 24 cm. Su textura acaramelada casa mejor con bizcochos cremosos, preferentemente de chocolate, ya que ahogará a un bizcocho de gusto más sutil. También puede combinar maravillosamente con un bizcocho arenoso de castaña (pág. 41).

Yo la prefiero como una *ganache* densa y sin batir, pero si le apeteciera probar una versión un poco más ligera con la misma intensidad de sabor, debe añadir la mantequilla indicada opcionalmente (cerca de 1 cucharada de té de mantequilla por cada onza o 30 g aprox. de chocolate) y batir ligeramente la *ganache*. El coñac, también opcional, realza la elegancia del chocolate sin agregar amargor alguno.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Chocolate amargo	4 barras de 3 oz	12 oz	340 g
Nata espesa	1 2/3 de tazas líquidas	13,5 oz	385 g
Opcional: mantequilla sin sal (19 a 23° C)	1/4 de taza	2 oz	57 g
Coñac	2 cdas	1 oz	28 g

* Cortar el chocolate en trozos y machacarlo en un robot de cocina hasta que esté molido muy fino. Calentar la nata hasta el punto de ebullición y, con el motor en marcha, echarla a través de la tolva de alimentación en chorro continuo. Batir unos segundos hasta que esté lisa. Pasar a un cuenco y dejarla enfriar totalmente. Mezclarla, con suavidad, con la mantequilla opcional y/o con el coñac. Dejar enfriar durante varias horas hasta que adquiera consistencia de cobertura. Si se ha puesto mantequilla, batir unos segundos para airearla. El color se aclarará.

* Para utilizar la *ganache* como salsa, y si se ha hecho con antelación,

calentarla hasta que se escurra como una salsa, utilizando un baño María o el microondas a baja potencia y removiendo cada 15 seg.

Variación

Ganache de praliné (garrapiñado)

Añadir 75 ml de pasta de praliné ([pág. 442](#)) al chocolate antes de procesarlo.

Para 675-750 ml (suficiente para rellenar y cubrir una tarta de 2 pisos de 20 cm por 4 cm o una tarta de 2 pisos de 24 cm por 2,5 cm).

Almacenamiento:

3 días a temperatura ambiente, 2 semanas en frigorífico, 6 meses congelado. Para ablandar la *ganache* cuando se ha enfriado mucho, dejar que se temple a temperatura ambiente y, si fuera necesario, calentarla justo para ablandarla utilizando un baño María o en el microondas unos segundos. Si no se va a batir, moverla un poco para airearla.

Consejos para triunfar:

Su chocolate semidulce o semiamargo preferido (53% de pasta de cacao) se convertirá en la *ganache* más sabrosa. Si el chocolate no tiene una textura lisa cuando está en forma de tableta, tampoco conseguirá una *ganache* totalmente lisa. Si el chocolate tiene más de un 53% de pasta de cacao, será necesario añadirle más nata.

Comprensión

A menudo los estudiantes me preguntan por qué no es aconsejable añadir nata sin calentar o fría al chocolate fundido. Si la nata se añade fría, el chocolate se endurece de forma desigual, formando pequeños grumos que se funden en la boca pero que no son estéticos visualmente. La razón de que la nata se lleve hasta el punto de ebullición no es sólo para fundir el chocolate, sino para proporcionar a la *ganache* un periodo más largo de conservación. En los establecimientos comerciales de Francia, la nata es llevada al punto de ebullición 3 veces seguidas para destruir cualquier bacteria. Puede que sea porque su nata no está pasteurizada a la misma temperatura que la nuestra. Puede ser también para aumentar su periodo de conservación de cara a la venta al público. Si se utiliza nata UHT, es innecesario calentarla más allá de lo imprescindible para fundir el chocolate.

Glaseado de chocolate y nata

Se pueden añadir varios ingredientes al chocolate para conseguir un glaseado

oscuro y brillante: mantequilla, aceite, mermelada, jarabe de maíz, almíbar de azúcar e, incluso, agua. Pero parece que, de entre todos, es la nata la que extrae del chocolate el sabor más intenso, de modo que si la tengo a mano, es el glaseado de nata y chocolate el único que suelo utilizar. Una cucharada de coñac realza el sabor del chocolate, pero si se va a utilizar un chocolate de calidad excelente, este licor no es necesario en absoluto.

Un glaseado de chocolate es el adorno ideal para una tarta. Es fácil de hacer y proporciona un acabado perfecto y brillante que, además, conserva su frescura.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Chocolate amargo	3 barras de 3 oz	9 oz	255 g
Nata espesa	1 taza líquida	8 oz	232 g
Opcional: coñac	1 cda	0,5 oz	14 g

PARA PREPARAR EL BIZCOCHO O LA TARTA PARA GLASEAR

- * Retirar todas las migas de la superficie exterior y colocar sobre una bandeja de cartón del mismo tamaño que el bizcocho. Apoyarlo en una rejilla puesta sobre una hoja de papel vegetal para recoger los restos del glaseado.
- * Es mejor disponer de suficiente glaseado para cubrir la tarta de una sola vez, ya que los retoques normalmente impiden un acabado perfecto. El glaseado sobrante se puede congelar y recalentar en una ocasión posterior.

PARA PREPARAR EL GLASEADO

- * Romper el chocolate en trozos y trabajar en un robot de cocina hasta que esté molido finamente. Pasar el chocolate a un cazo de fondo grueso.
- * Llevar la nata al punto de ebullición y echarla sobre el chocolate. Cubrir durante 5 min para dejar que el chocolate se funda. Remover suavemente hasta que quede bien liso, procurando que no aparezcan burbujas de aire. Tamizar con un colador de paso fino, mezclar con el coñac opcional y dejar reposar hasta que esté tibio.

PARA COMPROBAR LA CONSISTENCIA

- * Cuando está templado, una pequeña cantidad de glaseado deberá formar montoncitos durante unos instantes cuando cae de la espátula, antes de desaparecer y alisarse. Si el glaseado está demasiado espeso y el montoncito

permanece en la superficie, o si el glaseado parece como cortado, añadir algo de la nata templada a cucharadas de té. Si el glaseado está demasiado líquido, agregar moviendo despacio una pequeña cantidad de chocolate fundido. Cuando la consistencia es la adecuada, utilizar de inmediato o enfriar y recalentar cuando haga falta.

Para 1/2 l largo (suficiente para glasear un bizcocho de 24 cm de diámetro).

Almacenamiento:

3 días a temperatura ambiente, 2 semanas en frigorífico, 6 meses congelado.

Consejos para triunfar:

Su chocolate semidulce o semiamargo preferido (53% de pasta de cacao) se convertirá en el glaseado más sabroso. Si el chocolate no posee una textura lisa cuando está en forma de tableta, tampoco conseguirá un glaseado totalmente liso. Si el chocolate tiene más de un 53% de pasta de cacao, será necesario agregar más nata.

El contenido graso de la nata varía y afectará al glaseado. Comprobar siempre su consistencia a una temperatura tibia. Si posee la firmeza adecuada cuando está tibio, aún cuando se enfríe demasiado y haga grumos al aplicarlo a la tarta, puede meter esta en el horno templado durante unos segundos y el glaseado se pondrá de nuevo liso.

Si usted probó el glaseado cuando estaba caliente y tenía la consistencia adecuada, calentarlo más no ayudará en nada si hace grumos. Por otro lado, si tenía la consistencia correcta estando frío, jamás se pondrá suficientemente duro sobre la tarta.

Conviene recalentar el glaseado al baño María, revolviendo suavemente, o hacerlo en el microondas a alta potencia, moviéndolo y doblándolo sobre sí mismo cada 5 seg.

* El glaseado deberá dejarse caer sobre el centro de la tarta, permitiendo que el exceso fluya por los lados. Alisar rápida y uniformemente con una espátula metálica larga, moviéndola suavemente de un extremo al otro de la superficie superior de la tarta hasta que esté lisa. Si quedara en los lados algún punto sin glasear, utilizar una espátula metálica pequeña para recoger algo del glaseado que haya caído en la hoja de papel vegetal y aplicarla en la zona sin cubrir.

* Levantar la rejilla y golpearla suavemente un poco para que caiga el glaseado sobrante. Retirar la tarta de la rejilla con una espátula muy ancha o una espátula de dar vuelta a las tortitas y colocar en la fuente de servicio o en una rejilla limpia si se tiene pensado aplicar una segunda cobertura o glaseado.

* Si se quiere cubrir la tarta con una capa más gruesa y uniforme, se pueden aplicar 2 capas de glaseado mediante la siguiente técnica: una vez aplicada la primera capa, dejar la tarta en el frigorífico durante 20 min o hasta que el glaseado se haya endurecido. Aplicar una segunda capa de glaseado tibio (para una doble capa será necesaria una vez y media la cantidad de glaseado

indicada).

* Dejar reposar la tarta durante, por lo menos, 2 horas a temperatura ambiente. Si se mete en el frigorífico, el brillo del glaseado se empañará un poco.

NOTA: si se tiene pensado meter la tarta en el frigorífico, sustituir 2 cucharadas de nata por jarabe de maíz. Así se evita que el glaseado se cuartee y, además, aumenta el brillo.

Glaseado de chocolate y mantequilla

Yo hago esta receta cuando necesito un glaseado de chocolate oscuro y brillante y no tengo nata en casa (¡siempre hay mantequilla!). Es muy semejante como cobertura y tiene el mismo sabor que el glaseado de chocolate y nata (véase «Comprensión», más abajo), pero no es tan suave.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Chocolate amargo, picado	4 barras de 3 oz	12 oz	340 g
Mantequilla sin sal (19 a 23 °C)	3/4 de taza	6 oz	170 g
Agua	1/2 taza líquida	4 oz	118 g
Jarabe de maíz	1 cda	0,75 oz	20 g
Vainillina	1 cda	0,5 oz	12 g

PARA PREPARAR EL BIZCOCHO O TARTA PARA GLASEAR

* Retirar todas las migas de la superficie exterior y colocar sobre una bandeja de cartón del mismo tamaño que el bizcocho. Apoyarlo en una rejilla puesta sobre una hoja de papel vegetal para recoger el glaseado sobrante.

* Es mejor disponer de suficiente glaseado para cubrir la tarta de una sola vez, ya que los retoques normalmente impiden un acabado perfecto. Los restos del glaseado puede congelarse y recalentar en una ocasión posterior.

PARA PREPARAR EL GLASEADO

* Fundir el chocolate en un baño María de agua muy caliente pero no hirviendo o en el microondas a alta potencia (revolviendo cada 10 seg). Retirar del calor antes de que el chocolate se haya fundido por completo y

removerlo hasta que se deshaga totalmente. Añadir y mezclar con la mantequilla, cucharada a cucharada, hasta que se integre toda. Si fuera necesario, acercar de nuevo al calor, pero no dejar que se caliente demasiado, porque la mantequilla se separaría.

* Calentar el agua a 50° C o utilizar agua caliente del grifo. Añadir toda de una vez a la mezcla de chocolate removiendo hasta que esté liso. Mezclar también el jarabe de maíz y la vainillina hasta que todo quede de color uniforme.

PARA COMPROBAR LA CONSISTENCIA

* Dejar que el glaseado se enfríe, moviendo de tanto en tanto, hasta que una pequeña cantidad quede durante unos instantes en montoncitos cuando cae de la espátula, antes de desaparecer y alisarse. El glaseado tendrá la consistencia adecuada ya frío, pero se endurecerá al reposar sobre la tarta.

* Utilizar inmediatamente o guardar y recalentar. Para conseguir un glaseado de color perfectamente uniforme, suspender un colador de paso fino sobre el bizcocho y echarlo a través del colador.

* Alisar rápida y uniformemente con una espátula metálica larga, moviéndola suavemente de un extremo al otro de la superficie de la tarta hasta que esté lisa.

* Si se quiere cubrir la tarta con una capa más gruesa y uniforme, pueden aplicarse 2 capas de glaseado mediante la siguiente técnica: echar el glaseado y alisarlo rápidamente con una espátula para conseguir un cobertura fina y uniforme. Enfriar el pastel en el frigorífico durante 20 min o hasta que el glaseado se haya endurecido. Aplicar una segunda capa de glaseado tibio.

* Dejar reposar la tarta durante, por lo menos, 2 horas a temperatura ambiente. Si se mete en el frigorífico, el brillo del glaseado se empañará un poco.

Para 1/2 litro largo (suficiente para glasear un bizcocho de 24 cm de diámetro).

Almacenamiento:

3 días a temperatura ambiente, 2 semanas en frigorífico, 6 meses congelado.

Consejos para triunfar:

Su chocolate semidulce o semiamargo preferido (53% de pasta de cacao) se convertirá en el glaseado más sabroso. Si el chocolate no posee una textura lisa cuando está en forma de tableta, tampoco conseguirá un glaseado totalmente liso. Si el chocolate tiene más de un 53% de pasta de cacao, será necesario añadirle más agua.

Comprensión

Para el glaseado con 340 g de chocolate se necesitan 300 g de nata o 170 g de mantequilla, más la cantidad de agua aproximada que contiene la nata.

La mantequilla tiene un 81% de contenido graso, un 15,5% de agua y un 3,5% de sólidos lácteos.

La nata, un 37,5% de contenido graso, un 56,5% de agua y un 5,8% de sólidos lácteos.

170 g de mantequilla contienen unos 140 g de materia grasa, 25 g de agua y 6 g de sólidos lácteos.

En 300 g de nata hay 115 g de materia grasa, 175 g de agua y 175 g de sólidos lácteos.

Esto quiere decir que la mantequilla posee 25 g más de materia grasa, cerca de 150 g menos de agua y casi 15 g menos de sólidos lácteos. El agua que se pierde en el glaseado se reemplaza por los 115 ml de agua, la vainillina y el jarabe de maíz. El jarabe de maíz incrementa el dulzor (los sólidos lácteos que faltan contienen azúcares) y aumenta el brillo.

El glaseado de chocolate y mantequilla es ligeramente más líquido que el glaseado de chocolate y nata ([pág. 274](#)) a una temperatura tibia, a causa de la pérdida de sólidos lácteos y al aumento de grasa de mantequilla. Pero cuando se solidifica es igual de duro gracias al efecto de la mantequilla.

Ganache de nata agria

La nata agria, en lugar de la nata espesa, sirve para una cobertura lisa y mordiente con una consistencia excelente para marcar con la manga pastelera. Esta *ganache* fácil de hacer tiene una acidez única que encuentro deliciosa con cualquier bizcocho de chocolate. Está especialmente rica con el de plátano *cordon rose* ([pág. 65](#)).

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Chocolate amargo	4 barras de 3 oz	12 oz	340 g
Nata agria	1 2/3 de taza	14 oz	400 g

* Fundir el chocolate al baño María puesto sobre agua bien caliente o en el microondas a potencia alta, moviendo cada 10 seg. Retirar del calor y añadir

la nata agria. Revolver con una espátula de goma hasta que esté de color uniforme. Si el cazo parece demasiado caliente, pasar a un cuenco.

* Utilizar inmediatamente o guardar y, cuando se quiera utilizar, licuarlo colocando el cuenco al baño María o en el microondas durante unos segundos, removiendo a menudo.

Para unos 400 ml (suficiente para cubrir un bizcocho de 24 cm de diámetro por 5 cm de altura).

Almacenamiento:

3 días a temperatura ambiente, 3 semanas en frigorífico, 6 meses congelado.

Consejos para triunfar:

El chocolate deberá estar templado y la nata agria a temperatura ambiente, o se formarán grumos. Elegir un chocolate con 53% de pasta de cacao como máximo.

Ganache de frambuesa

Esta, la más exclusiva y espléndida de las *ganaches* para cubrir, es estupenda para ocasiones especiales. Asegúrese de utilizar chocolate blanco importado, que contiene manteca pura de cacao. El puré intenso añade al chocolate un retrogusto ácido y un sabor persistente a frambuesa, al tiempo que produce un brillo marrón rojizo. Una pequeña cantidad de chocolate blanco dulcifica la acidez de las frambuesas.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Chocolate amargo	4 barras de 3 oz	12 oz	340 g
Chocolate blanco extra	1 barra de 3 oz	3 oz	85 g
Nata espesa	1 taza líquida	8 oz	232 g
Salsa de frambuesa poco azucarada (pág. 338)	1/2 taza líquida	4.75 oz	135 g
Opcional: Chambord (licor de frambuesas negras)	1 1/2 cdas	---	24 g

* Partir los chocolates en trozos y trabajarlos en el robot de cocina hasta que estén molidos muy finos.

* Llevar la nata y el puré de frambuesas hasta el punto de ebullición en un cazo o en el microondas a alta potencia.

* Con el motor en marcha, echar la mezcla de nata por la tolva de alimentación en un chorrillo continuo. Procesar algunos segundos hasta que esté liso.

* Pasar a un cuenco e incorporar el Chambord si se desea. Dejar enfriar durante varias horas hasta que la mezcla llegue a tener una consistencia de cobertura.

TRUCO: La *ganache* de frambuesa puede ser un glaseado excelente pero para ello necesita una densidad un poco menor. Añadir nata templada o más Chambord, cucharada a cucharada, hasta que alcance la consistencia de glaseado (véanse técnicas para el glaseado de *ganache* en [pág. 274](#)). Para evitar las pompas de aire, no utilizar el robot de cocina.

Para 750 ml aprox. (suficiente para rellenar y cubrir una tarta de 2 capas de 20 x 4 cm o una tarta de 2 capas de 24 x 2,5 cm).

Almacenamiento:

1 día a temperatura ambiente, 10 días en frigorífico, 6 meses congelado.

Consejos para triunfar:

Utilice chocolate amargo (máx. 53% de pasta de cacao; más porcentaje hará que el sabor de las frambuesas sea cortante) y chocolate blanco, con manteca de cacao.

Ganache de chocolate con leche

Esta exquisita cobertura es para los auténticos amantes del chocolate con leche. Es satinada, lisa y cremosa sin llegar a ser empalagosa. Si es usted goloso hasta el delirio, sustituya el chocolate amargo por más chocolate con leche.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Chocolate con leche (34% de pasta de cacao, p. ej. Lindt)	---	12 oz	340 g
Chocolate negro	---	9 oz	255 g
Nata espesa	1 1/3 tazas líquidas	11 oz	308 g
Vainillina	3/4 de cda de té	---	---

* En el cuenco de un robot de cocina con las hojas metálicas, echar los chocolates en trozos. Procesar hasta que el chocolate esté molido muy fino.

* En una jarra medidora de vidrio resistente al calor o en el microondas o en un cazo pequeño, llevar la nata a ebullición. Con el motor en marcha, echar inmediatamente por la tolva de alimentación sobre la mezcla de chocolates.

Procesar hasta que quede uniforme, durante unos 15 seg, bajando lo que se pegue a las paredes una o dos veces. Añadir la vainilla y poner en marcha algunas veces para incorporarla. Dejar enfriar la mezcla durante varias horas hasta que tenga la consistencia de cobertura.

Para 750 ml aprox. (suficiente para rellenar y cubrir dos bizcochos de 24 cm de diámetro por 4 cm de altura).

Almacenaje:

3 días a temperatura ambiente, 2 semanas en frigorífico, 6 meses congelado.

NOTA: se puede hacer con chocolate con leche al 100% pero, para mi gusto, el resultado es demasiado dulce a no ser que se esté trabajando con un chocolate con leche con un alto porcentaje de pasta de cacao, como Cluizel o Scharffen Berger (el chocolate con leche de menor porcentaje tendrá un color más pálido).

Si tiene la intención de mezclar un chocolate con leche —con una gran proporción de pasta de cacao— con un chocolate amargo —que tenga sobre un 53% de pasta de cacao—, necesitará añadir un poco más de nata espesa para que se mantenga la consistencia cremosa.

Ganache blanca

El chocolate blanco es un estabilizador fantástico para la nata montada. Evita la pérdida de agua y permite que conserve su forma durante varias horas a temperatura ambiente. Se marca con manga pastelera hasta con boquillas finas y se congela bien. Si se añade una cantidad razonable de chocolate blanco no hay razón para que la *ganache* blanca quede empalagosa. De hecho, los 90 g de chocolate blanco de esta receta tienen solamente 7 cucharadas de té de azúcar, haciendo la *ganache* sólo un poco más dulce que la nata montada perfecta ([pág. 257](#)).

Además de estabilizar y endulzar la nata, el chocolate blanco también la aromatiza con vainilla y con manteca de cacao, dándole un toque achocolatado tan delicado como para no encubrir otros sabores.

La *ganache* blanca se puede utilizar de muchas formas. Sírvala con frutos rojos frescos o mézclela con claras de huevo batidas en merengue muy duro y obtendrá una *mousse* instantánea de chocolate blanco para servir con la salsa

de frambuesas (pág. 338) o de fresones (pág. 339). Utilice la *ganache* blanca para rellenar y cubrir la tarta Selva Negra de Suiza (pág. 191) o para marcar con la manga pastelera elaboradas cenefas en la tarta de trufa de chocolate para perder el sentido (pág. 82).

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Chocolate blanco, picado	---	3 oz	85 g
Nata espesa	1 taza líquida	8 oz	232 g

* Meter en el frigorífico el cuenco de batir y los batidores durante por lo menos 15 min antes de utilizarlos. Al baño María o en el microondas a gran potencia (removiendo cada 10 seg en este último caso), fundir el chocolate con 65 ml de nata. Retirar del calor antes de que el chocolate esté totalmente fundido. Dejar en reposo hasta que no esté caliente.

* Batir el resto de la nata en el cuenco hasta que las marcas de los batidores comiencen a ser claramente visibles. Añadir la mezcla de chocolate blanco y seguir trabajando justo hasta que se formen picos rígidos cuando se sacan los batidores.

Para 1/2 l (suficiente para cubrir un bizcocho de 20 x 7 cm de altura).

Almacenamiento:

1 día a temperatura ambiente, 3 días en frigorífico, 2 meses congelado.

Consejos para triunfar:

Utilizar chocolate blanco ya que contiene manteca de cacao.

Si se deja una tarta decorada a temperatura ambiente, no cubrirla, porque la *ganache* se ablandaría.

CONSEJO: si se quiere una *ganache* blanca deliciosamente ácida, magnífica para servir con frutas frescas, sustituir la nata espesa por *crème fraîche*.

NATILLAS. RELLENOS Y SALSAS

Las natillas son la base de muchos otros postres. La *crème anglaise* (o natillas) se hace con yemas de huevo, azúcar y leche o nata (o una mezcla de estas dos últimas) y es la base del *buttercream* sedoso de merengue (pág. 242). Es una buena guarnición para *charlotas* o frutas frescas, un

ingrediente de la *bavaroise* y también el principio de los más cremosos y mantecosos helados.

Cuando hago la *crème anglaise* para acompañar los postres más grasos prefiero la versión más ligera, elaborada solamente con leche y la que se hace con 3/4 partes de nata para servir con frutas frescas. El helado tiene una textura más suave cuando se hace la *crème anglaise* con 3/4 partes, por lo menos, de nata por 1 de leche. Una proporción mayor lo hace demasiado graso, para mi gusto.

3 o 4 yemas por cada 4 litros de nata o leche son suficientes para espesar y enriquecer la salsa. Cuando le añado pasta de praliné, sin embargo, que le da más cuerpo, sólo añado 2 yemas.

Yo también prefiero una cantidad bastante escasa de azúcar: 2 o 3 cucharadas por cada 1/4 de l de leche o nata. El helado es el que necesita la mayor cantidad, porque su baja temperatura lo hace parecer menos dulce. De cualquier modo, cabe la posibilidad de echar más azúcar al gusto de cada cual, incluso después de haber hecho ya la base de natillas.

La *bavaroise* es una *crème anglaise* que se moldea después de haberle añadido nata montada. Guarda su forma gracias a la gelatina que contiene y, si se prepara en un molde decorativo, se puede servir incluso sin bizcocho. Encerrada en un delicado bizcocho enrollado (pág. 138), forrado con una fina capa de una mermelada ácida y servida con una intensa salsa de frambuesa, es (de mi libro) el más perfecto de los postres. Yo lo llamo emperatriz escarlata (pág. 177).

Aunque es posible aromatizar la *bavaroise* con chocolate o puré de frutas, encuentro que la mayoría de estos sabores acaban ahogándose y apagándose ante el de la base de *bavaroise*. Prefiero, sin duda, perfumar la *bavaroise* con vainilla y licor y, cuando lo que me apetece son otros sabores, preparar la *ganache* ligera montada (pág. 271) o la nata vaporosa de frutas (pág. 267).

Las *bavaroise* de naranja y de pera son las dos excepciones a la regla dignas de mención. En la *bavaroise* de naranja, la base de *crème anglaise* de leche hace posible aumentar mucho la cantidad de cáscara de naranja, lo que le da mucho sabor. En el caso de la *bavaroise* de pera, el líquido de las peras en lugar de la leche para la crema, mezclada luego con merengue italiano, la hace aún más ligera que la nata vaporosa.

Los licores como el *kirsch* o el Grand Marnier se añaden tradicionalmente a la *bavaroise* no solamente por su maravilloso aroma sino también porque

enmascarar con gran eficacia el más mínimo regusto a gelatina.

La mayoría de las recetas indican que las yemas deben batirse con el azúcar hasta que estén muy densas para hacer la *bavaroise* más espumosa. Pero estoy convencida de que el aire desaparece casi completamente durante la cocción de las natillas. Si deseo una *bavaroise* más densa y cremosa, creo que lo mejor es la nata montada para aligerarla un poco. Si, por el contrario, quiero un efecto más aireado, añado un poco de merengue. Si el objetivo es una *bavaroise* etérea, como una nube, utilizo el merengue italiano (claras de huevo estabilizadas mediante un almíbar de azúcar hirviendo).

En las *bavaroises*, la gelatina sigue espesando durante las 24 horas siguientes y, después de ese tiempo, ya no espesa más, aunque se congele y se descongele posteriormente. De modo que puede congelar cualquiera de las tartas o pasteles rellenos con *bavaroise* por lo menos durante 3 semanas sin que pierdan nada de sabor o textura.

Crème anglaise

Esta crema suave y grasa, servida fría, es el complemento perfecto para *charlotas* rellenas con nata vaporosa de frutas ([pág. 267](#)) o para frutas frescas de temporada. Añadir aguardiente o licor para acompañar la fruta le da un toque especial al postre. Uno de mis licores favoritos es el Grand Marnier.

INGREDIENTES PARA UNOS 300 ML	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Azúcar	2 cdas	1 oz	25 g
Sal	1 pizca	---	---
4 yemas grandes	1/4 de taza líquida	2,5 oz	74 g
Leche	1 taza líquida	8,5 oz	242 g
1/2 vaina de vainilla * partida a lo largo	---	---	---
Opcional: aguardiente o licor	2-3 cdas	0,75-1,25 oz	21-35 g

* La vaina de vainilla se puede sustituir por 1 cucharada de té de extracto líquido de vainilla, aunque la vaina proporciona un sabor más pleno y aromático. Si se utiliza extracto, añadirlo a la salsa ya fría. Si se utiliza la vainilla de Tahití, emplear solamente 1/4 de vaina.

* Colocar un colador de paso fino sobre un pequeño cuenco o tazón.

* En un cacillo de fondo grueso y material inoxidable mezclar el azúcar y la sal con las yemas, revolviendo con una espátula de madera.

* En otro cacillo (o jarra medidora de vidrio resistente al calor si se utiliza el microondas a máxima potencia) calentar la leche y la vainilla hasta la ebullición. Incorporar varias cucharadas a la mezcla de yemas; añadir el resto de la leche y la vainilla, removiendo sin parar. * Calentar la mezcla, sin parar de revolver, hasta que casi hierva (80-90° C). Saldrá vapor y alcanzará un poco más de densidad que la nata espesa. Deberá dejar una línea muy definida al pasar el dedo por la espátula. Retirar del calor y colar, aprovechando con la espátula la crema que queda en el fondo del cazo. Retirar la vainilla, abrirla y rascar las semillas para echarlas en la crema. Revolver hasta que estas se separen y se repartan por igual en la crema. Para conseguir aún más sabor, dejar la vaina en la crema hasta el momento de servir.

* Enfriar en un baño de agua helada o el frigorífico. Mezclar con el licor.

Almacenamiento:

5 días en frigorífico, 3 meses congelada. Las natillas espesarán un poco más durante la noche en el frigorífico.

Consejos para triunfar:

No batir para mezclar si no se dispone de un termómetro fiable, porque la espuma que se forma dificulta mucho comprobar si la crema está llegando al punto de ebullición. No calentar más allá de los 90° C porque la salsa comenzará a cortarse. Si se ha recalentado demasiado y se corta un poco, pasarla inmediatamente a una batidora y batirla hasta que esté lisa de nuevo, antes de tamizarla en el colador.

Comprensión

Los establecimientos comerciales de hostelería a veces llevan la mezcla hasta una primera ebullición y la pasan por un colador rápidamente, retirando la parte cortada. Esto se hace solamente para ahorrar tiempo y asegurarse de que la temperatura alcanzada ha sido suficiente, sin molestarse en hacer otras comprobaciones (no recomiendo este sistema).

Crème anglaise de pistacho

Esta salsa es del más pálido de los verdes y queda maravillosamente perfumada por el pistacho. El licor Pistasha potencia el sabor e intensifica ligeramente el color. Contrasta muy estéticamente con el tono chocolate intenso de la tarta de trufa de chocolate para perder el sentido ([pág. 82](#)). Como siempre me resulta muy difícil decidir si con el chocolate prefiero la

salsa de pistacho o la de frambuesa, algunas veces dejo caer pequeñas gotitas de frambuesa encima del pistacho (con un biberón de cocina) y así combino ambas.

INGREDIENTES PARA 1/4 L LARGO	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Pistachos pelados sin sal	1/4 de taza	1,25 oz	38 g
Leche	1 taza líquida	8,5 oz	242 g
Azúcar	3 cdas	1,25	38 g
Sal	1 pizca	---	---
4 yemas grandes	1/4 de taza líquida	2,5 oz	74 g
Opcional: Pistasha (licor de pistacho)	2 cdas	0,75 oz	25 g

* Asar los pistachos en el horno a 175° C durante 5 o 10 min o hasta que la piel se separe de la semilla cuando se raspa un poco con la uña. Retirar todas las pieles que se pueda. En un robot de cocina molerlos muy finamente.

* En un cacillo (o en una jarra medidora de vidrio resistente al calor si se va a utilizar el microondas a máxima potencia) poner la leche con los pistachos y llevar hasta el punto de ebullición. Cubrir y dejar reposar por lo menos 30 min. Pasar por una gasa, apretando bien para extraer toda la leche, y tirar lo que quede de los pistachos. Volver a poner la leche en el cazo o en la jarra medidora.

* Colocar un colador de paso fino cerca de la encimera de la cocina sobre un pequeño cuenco o tazón.

* En un cacillo de fondo grueso y material inoxidable mezclar el azúcar y la sal con las yemas, revolviendo con una espátula de madera.

* Calentar de nuevo la leche hasta el punto de ebullición. Incorporar varias cucharadas a la mezcla de yemas. Entonces, ir añadiendo el resto de la leche, removiendo sin parar.

* Calentar la mezcla, sin parar de revolver, hasta que casi hierva (80-90° C). Saldrá vapor y alcanzará un poco más de densidad que la nata espesa. Deberá dejar una línea muy definida al pasar el dedo por la espátula. Retirar del calor y colar, aprovechando con la espátula la crema que queda en el fondo del cazo.

* Enfriar en un baño de agua helada o en el frigorífico. Mezclar con el licor opcional.

Consejos para triunfar:

No blanquear los pistachos para pelarlos, porque perderían la mayor parte de su sabor. Si les quedan muchas pieles, el color será ligeramente marrón en lugar de totalmente verde. No utilizar varillas para mezclar si no se va a emplear un termómetro fiable porque la espuma dificulta comprobar si la mezcla está llegando a ebullición. No calentar a más de 90° C: la salsa se cortarí. Si se recalienta demasiado y se corta ligeramente, echar de inmediato en una batidora y batir hasta que esté lisa antes de pasar por el colador.

Crème anglaise praliné

Las pasta de praliné elaborada con avellanas muy molidas y azúcar caramelizada enriquece la *crème anglaise* llenándola de sabor. Como esta pasta añade cuerpo, sólo es necesario poner la mitad de yemas. Como también añade dulzor, se vuelve innecesario agregar azúcar a la crema. Tanto el ron añejo como el coñac potencian el sabor del *praliné* y enmascaran la sensación grasa. Esta salsa está especialmente rica con la versión de *praliné* de la tarta de trufa de chocolate para perder el sentido (pág. 84).

INGREDIENTES PARA 300 ML LARGOS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Pasta de praliné (pág. 442)	1/4 de taza	2,75 oz	77 g
Leche	1 taza líquida	8,5 oz	242 g
2 yemas grandes	2 cdas	1,25 oz	37 g
Sal	1 pizca	---	---
Vainilla	1 cda de té	---	4 g
Opcional: ron o coñac	1 1/2 cdas	0,75 oz	21 g

* Poner la pasta de praliné en una trituradora o robot de cocina y, con el motor en marcha, incorporar poco a poco la leche. Batir hasta que quede homogéneo.

* En un cacillo de fondo grueso y material inoxidable mezclar la sal con las yemas, revolviendo con una espátula de madera.

* En otro cacillo (o jarra medidora de vidrio resistente al calor si se utiliza el microondas a máxima potencia) colocar la mezcla de praliné y llevar hasta el punto de ebullición. Incorporar varias cucharadas a la mezcla de yemas; añadir el resto, removiendo sin parar.

* Calentar la mezcla, sin parar de revolver, hasta que casi hierva (80-90° C). Saldrá vapor y alcanzará un poco más de densidad que la nata espesa. Deberá dejar una línea muy definida al pasar el dedo por la espátula. Retirar del calor

y colocar en un cuenco, recogiendo la crema que haya quedado en el fondo del cazo.

* Enfriar sobre un baño de agua helada o en el frigorífico. Mezclar con la vainilla y el licor opcional.

Almacenamiento:

5 días en frigorífico, 3 meses congelado.

Consejos para triunfar:

No utilizar varillas para mezclar si no se va a emplear un termómetro fiable; la espuma dificulta comprobar si la mezcla está llegando a ebullición. No calentar a más de 90° C: la salsa se cortarí. Si se recalienta demasiado y se corta ligeramente, echar en una batidora y trabajar hasta que esté lisa antes de colarla.

Crème anglaise de café

Este sistema clásico francés de extraer la esencia de café proporciona un intenso sabor. Para compensar el amargor del café se añade más azúcar. Esta salsa está deliciosa acompañando la tortura de chocolate ([pág. 85](#)) porque intensifica el retrogusto sutil del sabor del café en un segundo plano.

INGREDIENTES PARA 325 ML APROX.	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
4 yemas grandes	1/4 de taza líquida	2,5 oz	74 g
Azúcar *	1/4 de taza	1,75 oz	50 g
Sal	1 pizca	---	---
Leche	1 taza líquida	8,5 oz	242 g
Café molido fino	2 1/2 cdas	---	10 g
1/2 vaina de vainilla, partida por la mitad **	---	---	---
Opcional: Kahlúa (licor de café)	1 1/2 cdas	1 oz	25 g

* Añadir solamente 3 cucharadas de azúcar si se pone Kahlúa (licor de café).

** Se puede sustituir la vaina de vainilla por 1 cucharada de té de extracto líquido de vainilla, pero la vaina proporciona un sabor más pleno y aromático. Si se utiliza extracto, añadirlo cuando la salsa esté ya fría.

* En un cacillo de fondo grueso y material inoxidable mezclar el azúcar y la sal con las yemas, revolviendo con una espátula de madera.

* En otro cacillo (o una jarra medidora de vidrio resistente al calor si se va a utilizar el microondas a máxima potencia) calentar la leche, el café y la

vainilla hasta el punto de ebullición. Incorporar varias cucharadas a la mezcla de yemas. Entonces, ir añadiendo el resto, removiendo sin parar.

* Calentar la mezcla, sin parar de revolver, hasta que casi llegue a hervir (80-90° C). Comenzará a salir vapor y alcanzará un poco más de densidad que la nata espesa. Deberá dejar una línea muy definida cuando se pasa el dedo por la espátula. Inmediatamente retirar del calor y echar en el colador, recogiendo la crema bien consistente que haya quedado en el fondo del cazo. Sacar la vaina de vainilla y raspar las semillas, echándolas en la crema. Para intensificar el sabor, volver a meter la vaina en la crema hasta el momento de servir.

* Enfriar sobre un baño de agua helada o en el frigorífico. Mezclar con el Kahlúa (licor de café estadounidense) opcional.

Almacenamiento:

5 días en frigorífico, 3 meses congelado.

Consejos para triunfar:

No utilizar varillas para mezclar si no se va a emplear un termómetro fiable, porque la espuma dificulta comprobar si la mezcla está llegando a ebullición. No calentar a más de 90° C o la salsa se cortaría. Si se recalienta demasiado y se corta ligeramente, echar en una batidora y trabajar hasta que esté lisa, antes de colar.

Colocar en la encimera, cerca de donde se trabaja, un colador forrado con una gasa tupida y suspendido sobre un pequeño cuenco o tazón.

Helado de vainilla

La *crème anglaise* es la base de este helado soberbio. Es denso, mantecoso y fragante debido a los aromas florales de la nata y la vainilla, pese a que no es nada dulce. Este postre hará que ya no le gusten los helados comerciales, incluso los de las mejores marcas. El ingrediente secreto que hace perfecta su textura es el vodka, que no deja sabor pero evita que el helado se ponga demasiado duro en el congelador.

Sírvalo solo o con guindas en *brandy* de Borgoña ([pág. 348](#)) y *hot fudge* o salsa caliente de chocolate ([pág. 86](#)) para convertirlo en un manjar más sofisticado. O utilícelo para hacer la versión estival de la tarta Selva Negra de Suiza ([pág. 191](#)).

INGREDIENTES PARA 1 L Y 1/4	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
8 yemas grandes	4,5 oz fluidas	5,25 oz	150 g
Azúcar	3/4 de taza	5,25 oz	150 g
Sal	1 pizca	---	---
Nata espesa	3 tazas líquidas	1,5 libras	696 g
Leche	1 taza líquida	8,5 oz	242 g
2 vainas de vainilla* partidas por la mitad	---	---	---
Opcional: vodka	2 cdas	1 oz	29 g

* Las vainas de vainilla se pueden sustituir por 2 cdas de té de extracto líquido de vainilla, pero la vaina proporciona un sabor más pleno y aromático. Si se utiliza extracto, añadir a la salsa cuando esté fría. Si se emplea vainilla de Tahití, echar solamente una.

* Colocar un colador de paso fino cerca de la encimera de la cocina sobre un pequeño cuenco o tazón.

* En un cacillo de fondo grueso y material inoxidable mezclar el azúcar y la sal con las yemas, revolviendo con una espátula de madera.

* En otro cacillo (o una jarra medidora de vidrio resistente al calor si se va a utilizar el microondas a máxima potencia) calentar la nata, la leche y la vainilla hasta el punto de ebullición. Incorporar varias cucharadas a la mezcla de yemas. Entonces, ir añadiendo el resto, removiendo sin parar.

* Calentar la mezcla, sin parar de revolver, hasta que casi llegue a hervir (80-90° C). Comenzará a salir vapor y alcanzará un poco más de densidad que la nata espesa. Deberá dejar una línea muy definida cuando se pasa el dedo por la espátula. Inmediatamente, retirar del calor y tamizar en un colador, aprovechando con la espátula la crema bien consistente que queda en el fondo del cazo. Retirar la vainilla, abrirla y rascar las semillas para echarlas en la crema. Remover hasta que las semillas se separen y se repartan. Para conseguir aún más sabor, dejar la vaina en la crema hasta el momento de congelar.

* Enfriar sobre un baño de agua helada o en el frigorífico. Mezclar con el vodka. Congelar en una sorbetera. Dejar que repose 2 horas en el congelador antes de servir.

Almacenamiento:

El helado alcanza su mejor textura después de 3 días en el congelador.

Consejos para triunfar:

No utilizar unas varillas para mezclar si no se va a emplear un termómetro fiable, porque la espuma

dificulta comprobar si la mezcla está llegando a ebullición. No calentar a más de 90° C o la salsa se cortaría. Si se recalienta demasiado y se corta ligeramente, echar de inmediato en una batidora y trabajar hasta que esté lisa antes de pasar por el colador. No añadir más cantidad de vodka de la recomendada porque si no el helado no se congelaría.

Variaciones

Helado de piña

Tiene un sabor sensacional. Haga su propio puré de piña ([pág. 353](#)); es, de lejos, mucho mejor que la piña en conserva. Para hacer 1 l generoso de helado, preparar solamente 2/3 de la receta, con 5 yemas, un trozo de vaina de vainilla de 5 cm y una cucharada larga de *kirsch* en lugar de vodka. Antes de congelarlo, mezclar la crema del helado ya muy fría con 200 ml de puré de piña. Esta propuesta es deliciosa por sí misma, pero fue creada especialmente para la bomba Hawaii ([pág. 167](#)).

Fuego y hielo

Para conseguir un sabor ligeramente picante y absolutamente delicioso, añadir 2 cucharadas de té de granos de pimienta rosa, molidos junto con el extracto de vainilla.

Bavaroise de vainilla

Esta crema es el relleno ideal para una *charlota* semiesférica, como la emperatriz escarlata ([pág. 177](#)). Es suave como la seda, fragante, con aroma a vainilla y muy cremosa. Lleva la gelatina suficiente para que guarde su forma, pero conserva esa textura de una suavidad que se funde en la boca.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Azúcar	1/3 de taza	2,25 oz	66 g
Sal	1 pizca	---	---
Gelatina*	1 cda	---	9,3 g
5 yemas grandes	3 oz fluidas	3,25 oz	93 g
Leche	1 2/3 tazas líquidas	14 oz	402 g
1 vaina de vainilla** partida por la mitad	---	---	---
Nata espesa	1 taza líquida	8 oz	232 g
Opcional: <i>Kirsch</i>	2 cdas	0,75 oz	21 g

* Esta cantidad es un poco más que un sobre. En España hay sobres de gelatina en polvo, aunque lo más habitual es encontrarla en hojas. Un sobre de hojas contiene generalmente 10 g repartidos en 6 hojas.

** Las vainas de vainilla se pueden sustituir por 2 cdas de té de extracto líquido de vainilla, pero la vaina proporciona un sabor más pleno y aromático. Si se utiliza extracto, añadir a la salsa cuando esté fría. Si se emplea vainilla de Tahití, echar solamente una.

* Meter en el refrigerador el cuenco para batir la nata.

* Colocar un colador de paso fino cerca de la encimera de la cocina sobre un pequeño cuenco.

* En un cacillo de fondo grueso y material inoxidable mezclar el azúcar, la gelatina y la sal con las yemas, revolviendo con una espátula de madera.

* En otro cacillo (o una jarra medidora de vidrio resistente al calor si se va a utilizar el microondas a máxima potencia) calentar la leche y la vainilla hasta el punto de ebullición. Incorporar varias cucharadas a la mezcla de yemas. Entonces, ir añadiendo el resto de la leche y la vaina de vainilla, removiendo sin parar.

* Calentar la mezcla, sin parar de revolver, hasta que casi llegue a hervir (80-90° C). Comenzará a salir vapor y alcanzará un poco más de densidad que la nata espesa. Deberá dejar una línea muy definida cuando se pasa el dedo por la espátula. Inmediatamente, retirar del calor y tamizar en un colador, aprovechando con la espátula la crema bien consistente que quedará en el fondo del cazo. Retirar la vainilla, abrirla y rascar las semillas para echarlas en la crema. Remover hasta que las semillas se separen unas de otras y se repartan bien en la crema.

* Montar la nata en el cuenco bien frío hasta que forme montoncitos suaves cuando se deja caer de la espátula. Enfriar.

* Enfriar las natillas en un baño de agua helada moviendo con unas varillas largas hasta que comiencen a dejar marcas. La mezcla tiene que empezar a solidificarse en los bordes del cuenco, pero deberá estar aún muy líquida. Añadir el *kirsch*, si se desea, y con las mismas varillas incorporar la nata montada sólo hasta que se haya integrado totalmente. La mezcla tendrá que estar blanda como un helado descongelado. Retirar de inmediato del agua fría y echar en un cuenco forrado con bizcocho (pág. 375). Refrigerar por lo menos durante 4 horas antes de desmoldar.

Para 1 1/4 l (suficiente para un molde forrado de 1 1/2 l).

Almacenaje:

Refrigerar de 4 horas a 3 días antes de desmoldar. Mantener a temperatura ambiente 1 hora antes de servir. La *bavaroise* se puede congelar durante 2 semanas. Descongelar durante 24 horas en el frigorífico.

Consejos para triunfar:

No utilizar varillas para mezclar si no se va a emplear un termómetro fiable, porque la espuma dificulta comprobar si la mezcla está llegando a ebullición. No calentar a más de 90° C o la salsa se cortaría. Si se recalienta demasiado y se corta ligeramente, echar de inmediato en una batidora y trabajar hasta que esté lisa antes de pasar por el colador. Para evitar que la mezcla se separe, el batido de yemas deberá empezar a espesar, a cuajar gracias a la gelatina antes de agregar las claras o la nata montada. Si comienza a cuajarse antes de lo indicado, colocar el cuenco sobre agua caliente, durante un corto espacio de tiempo, y remover hasta que esté homogéneo. Una vez incorporada la nata montada, evitar remover demasiado. Comprobar que se ha medido o pesado bien la gelatina. Un sobre equivale a 2,25 cucharadas de té.

Comprensión

El *kirsch* u otros licores se añaden a la *bavaroise* no sólo por sus ricos aromas, sino también para enmascarar el sabor de la gelatina.

Variaciones

***Bavaroise* de naranja**

Perfumada con el delicado aroma de la naranja y el Grand Marnier, salpicada con las diminutas virutas de la cáscara de naranja, esta *bavaroise* está riquísima cubierta con una fina capa de *ganache* ligera montada (pág. 271), que produce un chocante efecto bicolor. Si se dispone de naranjas sanguinas, estas le darán un color rosado precioso y un sabor aún más intenso. Su preparación es similar a la básica *bavaroise* con algunos cambios. Elaborarla con 125 g de azúcar. Sustituir el *kirsch* por Grand Marnier. Añadir 2 cucharadas de concentrado fresco de naranja y 1 cucharada de cáscara rallada de naranja. Para hacer el concentrado de naranja, comenzar con 125 ml de zumo de naranja recién exprimido (unas 2 naranjas) y reducir a 2 cucharadas (se consigue la mayor intensidad de sabor utilizando para ello un microondas a máxima potencia). Agregar la cáscara a la leche antes de calentarla y no pasar las natillas por el colador. Incorporar el concentrado de naranja cuando la mezcla esté fría. Echar en un molde forrado de bizcochos de 20 cm de diámetro (pág. 181) y refrigerar.

Preparar 1/4 de la receta de la *ganache* ligera montada (pág. 271) e inmediatamente después de batirla extenderla sobre la superficie superior de la *bavaroise* de naranja. Terminar con virutas de chocolate (pág. 389) y cáscara confitada de naranja (pág. 344) o un disco de masa en forma de

margarita de bizcochos de soletilla ([pág. 183](#)). Atar una cinta marrón y naranja alrededor del pastel terminado (véase corona de naranja y chocolate, [pág. 181](#)).

Bavaroise chiffon

Esta *bavaroise* es también sedosa y cremosa, pero tiene la textura más ligera y un poco esponjosa de las claras batidas. Para realizar esta versión, batir 3 claras grandes (90 g) hasta que estén espumosas, añadir 1/8 de cucharada de té de crémor tártaro y batir hasta que se formen picos suaves cuando se saca el batidor despacio. Con unas varillas largas incorporar a la mezcla de yemas muy fría. Añadir entonces la nata montada. Así se consigue una *bavaroise chiffon* de 1 3/4 l, que servirá para llenar un molde forrado de bizcochos de soletilla de 24 cm de diámetro ([pág. 374](#)).

NOTA: si el tiempo de que se dispone lo permite, la crema de la *bavaroise* se puede enfriar en el frigorífico en lugar de removiendo sobre agua helada. Tardará cerca de hora y media en espesar y habrá que revolverla de vez en cuando. La ventaja de refrigerarla lentamente en vez de hacerlo sobre agua helada es que el proceso de cuajado es más lento y así se evita el peligro de que se ponga demasiado sólida antes de que se hayan incorporado el resto de los ingredientes.

***Bavaroise* de pera**

Me enamoré de las *charlotas* y de los rellenos de *bavaroise* en la renombrada École LeNôtre en Plaisir, en Francia, adonde fui a estudiar hace siete años. Esta *bavaroise* para la *charlota* vaporosa de peras ([pág. 175](#)) fue mi preferida. Tiene un sabor purísimo a fruta y una textura incomparablemente cremosa, vaporosa y ligera. Pero, milagrosamente, mantiene su forma al servirla. Sus secretos son la utilización de zumo de pera en lugar de leche para hacer la *crème anglaise* (LeNôtre, en broma, la llamaba *crème française*) y el merengue italiano. El reto al recrear esta receta fue evitar que saliera demasiado dulce, dado que el merengue contiene mucha azúcar. En lugar de agregar más azúcar para evitar que los huevos se corten cuando se añade el jugo de pera, yo elimino un poco del azúcar del merengue y otro

poquito más del almíbar para cocer las peras. ¡El resultado es un *succès fou!*¹³ Es una de mis recetas preferidas de este libro.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Azúcar	1/4 de taza	1,75 oz	50 g
Sal	1 pizca	---	---
Gelatina	1 cda	---	9.3 g
5 yemas grandes	3 oz fluidas	3.25 oz	93 g
Almíbar de cocer las peras (pág. 352)	1 1/2 tazas líquidas	14 oz	400 g
Nata espesa fría	1 taza	8 oz	232 g
MERENGUE ITALIANO			
Azúcar	1/3 de taza	2.25 oz	66 g
Agua	2 cdas	1 oz	30 g
2 claras grandes	1/4 de taza	2 oz	60 g
Crémor tártaro	1/4 de cda de té	---	---
Aguardiente de pera William's o licor	2 cdas	1 oz	28 g

- * Meter en el refrigerador el cuenco para batir la nata.
- * Colocar un colador de paso fino sobre un pequeño cuenco.
- * En un cacillo de fondo grueso y material inoxidable mezclar el azúcar, la gelatina y la sal con las yemas, revolviendo con una espátula de madera.
- * En otro cacillo (o una jarra medidora de vidrio resistente al calor si se va a utilizar el microondas a máxima potencia) calentar el almíbar de pera hasta el punto de ebullición. Incorporar varias cucharadas a la mezcla de yemas. Entonces, ir añadiendo el resto del líquido, removiendo sin parar.
- * Calentar la mezcla, sin parar de revolver, hasta que casi hierva (80-90° C). Saldrá vapor y alcanzará un poco más de densidad que la nata espesa. Deberá dejar una línea muy definida al pasar el dedo por la espátula. Retirar del calor y tamizar en un colador, aprovechando con la espátula la crema del fondo del cazo.
- * En el cuenco bien frío montar la nata hasta que forme montoncitos. Colocar en el frigorífico y preparar el merengue italiano.
- * Dejar a mano una jarra medidora de vidrio resistente al calor.
- * En un cacillo (mejor con revestimiento antiadherente) mezclar los 65 g de azúcar con el agua. Calentar moviendo sin parar hasta que el azúcar se disuelva y el almíbar haga burbujas. Dejar de revolver y mantener el fuego al mínimo (si la placa de la cocina es eléctrica, retirar del calor).

- * En un cuenco, batir las claras hasta que queden espumosas, añadir el crémer tártaro y seguir batiendo hasta que se formen picos tiesos.
- * Subir el fuego y hervir el almíbar hasta que el termómetro llegue a los 120-121° C (punto de bola dura). Inmediatamente retirar del calor y echar el almíbar en la jarra medidora para interrumpir la cocción.
- * Si usa una batidora eléctrica manual, echar el almíbar sobre las claras en chorrito. Impedir que caiga entre los alambres de los batidores; formaría hilos sobre las paredes del cuenco. Si se trabaja con batidora fija, dejar caer un poco de almíbar sobre las claras con el batidor parado. Aumentar a máxima velocidad 5 seg. Detener el batidor y agregar más cantidad de almíbar. Batir a máxima velocidad otros 5 seg. Continuar con el resto del almíbar. La última vez, utilizar una lengua de goma para recoger el almíbar pegado a las paredes de la jarra. Continuar trabajando un par de minutos o hasta que esté frío. Tapar con plástico y reservar.
- * Enfriar las natillas en un baño de agua helada, con unas varillas largas, hasta que comiencen a dejar marcas. La mezcla tiene que solidificarse en los bordes del cuenco pero deberá estar aún líquida. Añadir el aguardiente, si se desea, y con las varillas incorporar el merengue italiano y la nata montada hasta que se hayan integrado. La mezcla tendrá que estar blanda como un helado descongelado. Retirar del agua fría y echar en un cuenco forrado con bizcocho (pág. 175). Refrigerar por lo menos durante 4 horas antes de desmoldar.

Para 1 1/2 l aprox. (suficiente para una *charlota* de 24 cm de diámetro por 5 cm de altura) (pág. 174).

Almacenamiento:

Mantener en frigorífico de 4 horas a 3 días antes de desmoldar. Se puede congelar durante 2 semanas.

Consejos para triunfar:

Natillas: no utilizar varillas para mezclar si no se va a emplear un termómetro fiable; la espuma dificulta comprobar si la mezcla está llegando a ebullición. No calentar a más de 90° C: la salsa se cortaría. Si se recalienta y se corta, echar en una batidora y trabajar hasta que esté lisa. Se pueden calentar las natillas 5° C más que las que se hacen con leche, porque la acidez del zumo de peras eleva el punto de ebullición. **Merengue italiano:** para más estabilidad, el almíbar debe alcanzar los 121-122° C y no pasar de los 124° C; más temperatura acabaría bajando las claras. Estas deben estar libres de grasa o yema.

Bavaoise: para evitar que la mezcla se separe, el preparado de yemas deberá empezar a espesar y cuajar antes de añadir las claras o la nata montada. Si se cuaja antes, colocar el cuenco poco tiempo sobre agua caliente y remover hasta que quede homogéneo. Una vez incorporada la nata, evitar revolver. Comprobar que se ha medido bien la gelatina. Un sobre equivale a 2,25 cucharadas de té, si se utilizan las cucharas Foley. Con cucharas de otras marcas pueden ser 2,5 cucharadas. La gelatina

continúa espesándose cuando se refrigera.

NOTA: si el tiempo de que se dispone lo permite, la crema de la *bavaroise* se puede enfriar en el frigorífico en lugar de hacerlo moviéndola sobre agua helada. Tardará cerca de hora y media en espesar y habrá que revolverla de vez en cuando.

1 No batir un *buttercream* que esté frío hasta que no haya alcanzado la temperatura ambiente o se cortará.

2 No batir un *buttercream* que esté frío hasta que no haya alcanzado la temperatura ambiente o se cortará.

3 No batir un *buttercream* que esté frío hasta que no haya alcanzado la temperatura ambiente o se cortará.

4 No batir un *buttercream* que esté frío hasta que no haya alcanzado la temperatura ambiente o se cortaría.

5 No batir un *buttercream* que esté frío hasta que no haya alcanzado la temperatura ambiente o se cortará.

6 No batir un *buttercream* que esté frío hasta que no haya alcanzado la temperatura ambiente o se cortará.

7 No batir un *buttercream* muy frío hasta que no haya alcanzado la temperatura ambiente o se cortará.

8 Juego de palabras de la autora. La manteca de cacao se denomina en inglés *cocoa butter*, y *butter* también es «mantequilla». La gracia está en que esta crema no lleva mantequilla. (N. de la T.)

9 El chocolate Lindt presenta una textura lisa y un retrogusto de caramelo.

10 Suero que se produce al elaborar mantequilla a partir de nata batida a temperatura ambiente o templada, propio hoy día de las culturas anglosajonas y difícil de encontrar en nuestro país. Se puede conseguir batiendo nata fresca pasteurizada (no UHT) a temperatura ambiente hasta cortarla y separando la mantequilla por un lado y el suero por otro. (N. de la T.)

11 *Cream*, en inglés, se refiere también a la «nata», además de a la crema. En castellano es imposible ese juego de palabras que hace la autora entre «*cream*» y «nata», pues esta es una crema (*cream*) que no necesita nata (*cream*). (N. de la T.)

12 Juego de palabras de la autora («BC», que normalmente significa «*Before Christ*», y que es utilizado aquí como «*Before Cuisinart*», cuya correspondencia en castellano sería «a. C.», es decir, «antes de Cristo», en este caso, «antes de Cuisinart») para referirse a los tiempos en los que no existían los robots de cocina y se trabajaba con aparatos más rudimentarios. (N. de la T.)

13 «Éxito clamoroso, absoluto», en francés. (N. de la T.)

MERENGUES, GLASÉS, RELLENOS Y ADORNOS

El *glasé* real, el merengue y la *dacquoise* tienen en común 2 ingredientes principales: claras de huevo y azúcar. Como su textura depende del adecuado batido de las claras, este es el momento perfecto para una breve disertación sobre las claras de huevo en general. Antes de nada, entremos en la gran polémica entre pasteleros: «¿Cuáles se baten mejor, las claras frescas o las viejas?». Tanto monta, monta tanto. Las claras frescas son más densas, así que cuesta más tiempo batirlas. La espuma resultante es menor, pero tiene más estabilidad y pierde menos volumen cuando se mezcla con otros ingredientes. Las claras viejas son más líquidas, de modo que se baten más rápido y alcanzan un gran volumen, pero menos estable. Cuando se integran otros ingredientes, pierden ese mayor volumen suplementario.

El sabor de las claras de huevo frescas es ligeramente mejor que el de las viejas, de modo que yo tiendo a preferirlas para las recetas como las *mousses*, en las que la clara de huevo no se cuece.

Ahora añadiremos, para zanjar la polémica, una simple desmitificación de mi querida y brillante colega Shirley Corriher:

«La clara de huevo está compuesta de agua y proteína. Cuando se expone al aire, al calor o a un ácido, las proteínas de la clara cambian su forma original (se desnaturalizan). Para que la espuma del merengue sea perfecta, las claras deberán batirse de forma que las proteínas de la clara se desnaturalicen (cambien) en la justa medida. Deberán permanecer húmedas y flexibles sin secarse o ponerse rígidas. Cuando las claras batidas, llenas de pompas de aire, se introducen en el horno caliente o se someten al almíbar hirviendo, deberán estar suaves, húmedas, flexibles y expandirse hasta alcanzar la temperatura que las coagula o cuaja. El exceso de batido vuelve la espuma de clara de huevo seca y rígida, y no se expandirá en el horno convenientemente. El cocinero tiene varias armas secretas para conseguir el perfecto grado de desnaturalización de las claras y que el merengue resultante llegue al máximo volumen con la mayor estabilidad. Estas armas son el cuenco de cobre, el crémor tártaro y el azúcar. El cuenco de cobre da

estabilidad a las claras de huevo porque el metal se combina con la albúmina —la proteína de la clara de huevo que forra cada una de las burbujas de aire— para formar una proteína totalmente nueva, la albúmina de cobre. Esta proteína de cobre se mantiene húmeda y flexible aún cuando se bata un poco en exceso y proporciona un merengue de mayor estabilidad».

El crémor tártaro, un ácido subproducto de la elaboración del vino, proporciona un merengue más estable. El ácido sirve para desnaturalizar la proteína lo suficiente como para producir un merengue húmedo y estable. He realizado experimentos con el crémor tártaro y he descubierto que cuando se usa en la cantidad adecuada (1 cda de té por cada 1/4 l de claras), desaparece el riesgo del exceso de batido. Por eso, recomiendo su utilización en las claras que han de cocinarse. Si se consumen crudas, prefiero el cuenco de cobre.

El azúcar es tan eficaz con el cuenco de cobre como con el crémor tártaro para mantener húmedas y flexibles las proteínas porque conserva la humedad. La blanquilla es mejor, se disuelve más rápido. Se puede agregar en cualquier momento, aunque si se añade demasiado pronto, exigirá un batido más prolongado y el volumen no será tan grande. Si se incorpora demasiado tarde, el merengue habrá comenzado a secarse. La mayoría de las recetas especifican que se agregue el azúcar después de llegar al punto de picos suaves pero antes de que se formen picos rígidos.

La sal no sólo aumenta el tiempo de batido, sino que disminuye la estabilidad del merengue extrayendo el agua de las claras de huevo. Yo prefiero añadirla a los otros ingredientes de la receta.

Cualquier sustancia grasa o la propia yema del huevo son inhibidores de espuma, antiespumantes e, incluso, una sola pizca impedirá que las claras lleguen a convertirse en un merengue duro.

Para conseguir un merengue estable, comenzar batiendo las claras despacio, aumentando poco a poco la velocidad. Jamás disminuir la intensidad: el volumen disminuiría. Si es necesario, parar la batidora para comprobar la consistencia, y poner en marcha enseguida a gran velocidad para evitar que se desinflen.

Cuando se prepara un almíbar para echar en las claras, utilizar un cazo con revestimiento antiadherente o una gran parte del almíbar se pegará.

Finalmente, como el azúcar es higroscópica (absorbe agua), *no preparar glasé real, merengue o dacquoise en días de ambiente húmedo* porque se

ablandarán, se pondrán pegajosos y no se endurecerán apropiadamente.

Las recetas de este capítulo aparecerán como componentes a lo largo del libro de modos muy variados y siempre interesantes. El *glasé* real se utiliza para diseños de decoración delicados en algunas tartas para ocasiones especiales. La deliciosa y crujiente *dacquoise* es una parte muy importante de un bocadito de cielo (pág. 165), mientras el quebrado merengue francés da el contraste a una suave genovesa y al *buttercream* en la tarta rapsodia de estrellas resplandecientes (pág. 169). El merengue italiano presta su vaporosa textura a preparados que van desde el *buttercream* hasta la *bavaroise*. Además, y desde luego, los merengues variados, desde el de chocolate hasta el de té verde, son perfectos para comerlos solos, sin acompañamiento alguno.

Glasé real

El *glasé* real tiene casi cinco veces la cantidad de azúcar con respecto al peso de la clara de huevo, lo que produce un merengue muy duro y denso que se utiliza exclusivamente para decorar tartas. Las flores marcadas con *glasé* real y secadas al aire pueden conservarse indefinidamente, de modo que muchos pasteleros las tienen siempre a mano. Sin embargo, es precisamente una rosa de *glasé* real la que conservo en mi memoria como una de las mayores desilusiones de mi infancia. Todavía recuerdo la fiesta de cumpleaños: era pequeña y contuve la respiración mientras el cuchillo se acercaba a aquella tarta espectacular, coronada con una rosa de un exquisito color que imaginaba podría ser mía. Entonces, en un instante emocionante, vino a parar a mi plato. El intenso regocijo de aquel momento terminó en cuanto la rosa se hizo migas entre mis molares infantiles como si fuera cemento en polvo.

Desde entonces, nunca más se me ha ocurrido poner rosas de *glasé* real en una tarta para no desilusionar a otra inocente criatura. Son preferibles las flores de verdad y la mayoría de la gente se da cuenta de que están allí para decorar. En una sola ocasión, en una boda, mi marido, un tanto apurado, tuvo que advertir a la esposa de cierto embajador que se estaba comiendo tan contenta una *cybidium* color lavanda de una de mis tartas (véanse «Flores» en [pág. 437](#)).

INGREDIENTES PARA 200 ML APROX.	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
1 clara grande	2 cdas	1 oz	30 g
Azúcar molida	1 1/3 de taza (medida sin apretar)	5,25 oz	150 g

* En un gran cuenco de batir poner la clara y el azúcar y trabajar, mejor con un batidor de varillas, a velocidad baja hasta que la mezcla esté humedecida. Batir a gran velocidad hasta que quede muy brillante y deje picos rígidos cuando se levantan los batidores (tardará de 5 a 7 min). Puede que las puntas de los picos se doblen ligeramente. Si fuera necesario, se puede agregar más azúcar molida. Utilizar inmediatamente para marcar decoraciones, guardando el cuenco bien tapado con un trapo húmedo.

* Para conseguir hilillos que imiten telas de araña, marcados con boquilla del 000, Irene diBartollo —una gran artista y profesora de decoración de tartas— tamiza pequeñas cantidades de *glasé* a través de la puntera de una media de nailon para estar segura de que no queda ni un solo grumo, por pequeño que sea.

* *Evitar prepararla en días húmedos.* Si se utiliza una batidora de sujeción manual, no aumentar las proporciones de la receta porque el *glasé* es muy denso y podría gripar el motor. Mantener el cuenco y la manga pastelera con boquilla cubiertos con un trapo de cocina húmedo mientras no se utilicen, porque el *glasé* se endurece y forma costras muy rápidamente cuando está expuesto al aire.

Almacenamiento:

3 días en envase cerrado herméticamente. El *glasé* se pone un poco más esponjoso con el reposo; batirlo ligeramente si es necesario.

Consejos para triunfar:

Para evitar que haga liga, no tamizar el azúcar molido y secar al aire todos los utensilios. Estos y las claras de huevo deben estar absolutamente libres de grasa. De lo contrario, el *glasé* real se vendrá abajo. Todo el equipamiento deberá lavarse muy bien y aclarar en agua muy caliente antes de usarse.

Variación

El *glasé* real elaborado con claras frescas es consistente y elástico, lo que lo hace ideal para marcar con hilos finos. El *glasé* real elaborado con polvo de merengue es solamente un poco menos elástico, pero puede almacenarse y batirse de nuevo durante 2 semanas. El polvo de merengue, que se puede comprar en los establecimientos especializados en materiales de decoración para tartas, como Maid of Scandinavia, es, en su mayor parte, clara de huevo

seca.

Para hacer *glasé* real con polvo de merengue: sustituir la clara de huevo por 1 cucharada de polvo de merengue y 2 cucharadas de agua caliente (la cantidad de agua que contiene aproximadamente una clara de huevo). Continuar como en el caso del *glasé* real básico. Se puede añadir un poco más de agua o de jarabe de maíz para suavizarlo ligeramente y trabajarlo en cenefas en los bordes de tartas o para hacer trabajos con boquillas finísimas, casi en hilos de *glasé* (1 cucharada por cada 1/2 kg de azúcar molida). Al agregar más agua, el *glasé* se volverá más duro y un poco más quebradizo. Cuando el tiempo es muy seco y el *glasé* se endurece demasiado rápidamente, con 1 cucharada de té de glicerina por cada kg de azúcar molida se mantendrá tierno durante más tiempo. Para guardarlo, colocarlo en un contenedor que cierre herméticamente (que no sea de plástico, que proceda del petróleo y puede estropearlo) a temperatura ambiente y batirlo de nuevo antes de usarlo.

***Glasé* real de chocolate**

Añadir 2 cucharadas de cacao en polvo al azúcar molida y se conseguirá un *glasé* real de color chocolate claro que contrastará perfectamente con el *fondant* estirado de chocolate ([pág. 309](#)).

NOTA: no sé de dónde viene la idea de que el *glasé* real no se puede volver a batir. Es verdad que no se puede batir tantas veces o durante tantos días como el *glasé* real preparado con polvo de merengue, pero también es cierto que se mantiene en buen estado durante más de 3 días.

Merengue francés crujiente

Las proporciones clásicas del merengue crujiente son aproximadamente el doble en peso de azúcar que de claras. Pero la razón por la que he denominado esta receta «merengue francés» es muy especial. Un chef repostero francés, llamado Didier, vino a visitarme justamente el día en que yo había preparado una tanda de moldecillos de merengue. Sopesó uno de ellos levantándolo entre su dedo gordo y tres dedos más y murmuró en voz baja: «*C'est lourd*» («es pesado»). Yo me sentí francamente ofendida al

principio pero intrigada después, de modo que pensé que quizás tendría algo que aprender. Resulta que el abuelo de Didier utilizaba azúcar blanquilla para el merengue de su pastelería y siempre añadía un *poignet* («un puñado») de azúcar molida. Como Didier no podía recordar las cantidades de las tandas de batido preparadas en el obrador de su abuelo, yo me dediqué varios días a experimentar con proporciones desde el 100% de azúcar molida hasta el 50% (que resultó ser la ideal). Didier tenía razón. Estos son los merengues más delicados que jamás haya probado.

Los moldecillos de merengue¹⁴ son unos envases deliciosos para helado o fruta fresca. Los discos de merengue son espectaculares componentes para tartas cuando se usan para encerrar, como un bocadillo, unas capas de bizcocho genovesa, como en la tarta rapsodia de estrellas resplandecientes (pág. 169).

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
4 claras grandes	1/4 taza líquida	4,25 oz	120 g
Crémor tártaro	1/2 cda de té	---	---
Azúcar blanquilla muy refinada	1/2 taza + 1 cda	4 oz	115 g
Azúcar molida	1 taza (medida sin apretar)	4 oz	115 g

* Forrar una bandeja de horno de metal grueso con 1 hoja o 1 forro antiadherente. Si se preparan discos, dibujar la forma sobre la hoja o hacer un patrón para deslizarlo bajo el forro, como guía.

* Encender el horno a 90-95° C.

* En un cuenco de repostería batir las claras hasta que estén espumosas. Añadir el crémor tártaro y batir a velocidad media, mientras se agregan 2 cucharadas de azúcar blanquilla. Cuando se forman picos blandos al sacar los batidores, incorporar 1 cucharada de azúcar blanquilla y subir la velocidad al máximo. Cuando se formen picos rígidos al sacar los batidores, añadir el resto del azúcar blanquilla y batir hasta que el merengue quede duro y brillante.

* Echar el azúcar molida sobre el merengue y mezclarla envolviéndola con una espumadera o una espátula larga de goma. Marcar o extender de inmediato en las bandejas de horno preparadas (véanse las instrucciones para marcar de la [pág. 380](#)).

* Si su horno tiene una luz piloto, el mejor modo de secar el merengue es cocerlo durante 1 hora a 90° C, y dejarlo durante la noche en el horno

apagado. En caso contrario, cocer los discos de 2 a 2 1/2 horas a 90° C o hasta que estén secos pero no hayan empezado a dorarse. Lo mejor para comprobar la cocción es sacar un poco de merengue con la punta de un cuchillo muy afilado. Si está sólo un poco pegajoso, dejarlo secar a temperatura ambiente.

Para 2 discos de 24 cm de diámetro o 3 discos de 18 cm.

Almacenamiento:

Herméticamente aislados, a temperatura ambiente y en un lugar seco, los merengues se conservarán más de 6 meses.

Consejos para triunfar:

El azúcar blanquilla muy refinada tiene un grano del tamaño de la arena. Si es difícil encontrarla, hágala usted mismo pasando el azúcar más grueso durante algunos minutos por un robot de cocina. Los utensilios y las claras de huevo deberán estar totalmente libres de grasa. Evitar prepararlos los días húmedos. No utilizar papel vegetal o una lámina de asar engrasada y enharinada, porque a menudo el merengue se pega. Para evitar roturas, no abrir el horno durante las primeras 3/4 partes del tiempo total de cocción.

Variaciones

Marcado de formas en merengue

Para marcar formas de cisnes ([pág. 383](#)), como en el lago de los cisnes de arándanos ([pág. 164](#)), o de setas ([pág. 382](#)), como en el tronco de Navidad de chocolate *cordón rose* ([pág. 198](#)), es mejor un merengue menos frágil. Añadir a los 115 g de azúcar molida la misma cantidad de azúcar blanquilla (lo que hace un total de 230 g). Agregar todo el azúcar al merengue mientras se bate.

Merengue de agujas de pino

Elizabeth Andoh y yo misma inventamos este merengue verde pálido de inspiración japonesa, ideal para marcar las más delicadas agujas de pino ([pág. 381](#)). Añadir batiendo 50 g de azúcar blanquilla a 2 claras de huevo (60 g). Previamente se deberán haber agregado al azúcar, también batiendo, 2 cucharadas de té verde japonés en polvo ([pág. 440](#)). Para las instrucciones de marcado y cocción, véase [pág. 381](#).

Merengue de cacao

Batir el azúcar en polvo con 2 cucharadas de cacao hasta que estén mezclados. Para marcar y cocer pequeños merengues, discos redondos o en forma de corazón y palitos de merengue, véanse [págs. 381 y 382](#).

Merengue salpicado de chocolate

Para conseguir un merengue pardo y con pequeñas chispitas de chocolate, poner el azúcar en polvo y 60 g de chocolate sin azúcar en un robot de cocina hasta que el chocolate se haya convertido casi en polvo. Añadir a las claras batidas hasta que la mezcla esté uniformemente repartida. Este merengue tiene un sabor muy rico a chocolate y se deshace en la boca. El chocolate amargo hace esta receta menos dulce que otras. El merengue salpicado se puede marcar en montoncitos, en discos redondos o en forma de corazón y palitos (págs. 381 y 382).

Merengue italiano ligero

El merengue italiano clásico lleva el doble de peso de azúcar que de claras. Esta receta, sin embargo, añade sólo un poco más de vez y media de azúcar, dándole el cuerpo y el dulzor suficientes para soportar la adición de *curd* de limón que incorpora la crema ilusión de limón (pág. 269).

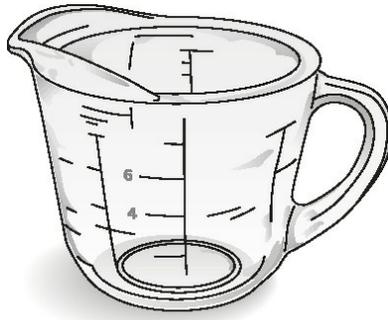
INGREDIENTES PARA 1 1/3 L	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Azúcar	3/4 taza + 2 cdas	6 oz	175 g
Agua	1/4 de taza	2 oz	60 g
4 claras grandes	1/2 taza líquida	4,25 oz	120 g
Crémor tártaro	1/2 cda de té	---	---

* En un cacillo (mejor con revestimiento antiadherente) calentar las 3/4 partes del azúcar con el agua, moviendo hasta disolver y que empiecen a salir burbujas. Dejar de remover y bajar el fuego al mínimo (si trabaja en una placa eléctrica, retirar del calor).

* En otro cuenco batir las claras hasta que queden espumosas, añadir el crémor tártaro y seguir batiendo hasta que salgan picos rígidos. Poco a poco agregar la última 1/4 parte del azúcar batiendo hasta que se formen picos rígidos. Volver a subir el fuego y cocer el almíbar hasta que el termómetro marque 120-121° C (punto de bola dura). Pasar el almíbar a la jarra de vidrio medidora para interrumpir la cocción.

* Si utiliza una batidora eléctrica manual, echar batiendo el almíbar sobre las claras en chorrito. Impedir que caiga entre los alambres de los batidores;

formaría hilos sobre las paredes del cuenco. Si trabaja con batidora fija, dejar caer un poco de almíbar sobre las claras con el batidor parado. Aumentar a máxima velocidad 5 seg. Detener el batidor y añadir más almíbar. Batir a velocidad máxima otros 5 seg. Continuar con el resto del almíbar. La última vez, utilizar una lengua de goma para recoger el almíbar pegado a las paredes. Continuar trabajando 2 minutos más o hasta que esté frío.



Almacenamiento:

Poner a mano en la encimera una jarra medidora de vidrio resistente al calor de 1/4 l de capacidad.

Consejos para triunfar:

Para lograr una mayor estabilidad el almíbar debe alcanzar los 120° C, pero sin llegar a los 121° C, pues un exceso de temperatura puede desmontar las claras. Estas deben estar libres de grasa o yema. No batir en exceso. Evitar prepararlo en días húmedos.

Comprensión

Algunos me han preguntado si es posible utilizar glucosa (tiene menos agua que el jarabe de maíz) para sustituir el agua y parte del azúcar, como suelo hacer en el *buttercream* neoclásico (pág. 232). Pero el merengue italiano resultante no alcanza la consistencia suficiente incluso aunque el jarabe se hierva hasta 120° C.

Merengue italiano de chocolate

Esta receta fantástica es un *lagniappe* (una palabra de Louisiana que se puede traducir como «obsequio extra, regalo» para un buen cliente). No es ni un bizcocho ni el componente de una tarta, sino más bien una pastita de nombre romántico, crujiente en el exterior y con un interior de chocolate gomoso. La receta fue para mí un auténtico obsequio de un encantador repostero suizo,

Arthur Oberholzer. Me quedé totalmente fascinada cuando me dijo que en Italia el merengue italiano de chocolate se llamaba *neve nera* («nieve negra»). Este preparado se usa para hacer una pasta suiza muy famosa conocida sencillamente como *S Schoggi* («S de chocolate»), porque se marca con esa forma. Oberholzer me comentó que era tan difícil y delicada de preparar que «nadie puede conseguir hacerla bien al primer intento». El guante del reto estaba echado. Una de las pastitas de mi primera y exitosa tanda fue enviada a Arthur Oberholzer, que vive ahora en Florida. Teniendo en cuenta la humedad habitual de la zona, ¡nunca sabré si se llevó o no una buena impresión!

INGREDIENTES PARA 18 PASTITAS	MEDIDAS		PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos	
Temperatura ambiente				
Azúcar	1 1/4 de taza + 3 cdas	10 oz	285 g	
Agua	1/3 de taza líquida	2,75 oz	80 g	
4 claras grandes	1/2 taza líquida	4,25 oz	120 g	
Crémor tártaro	1/2 cda de té	---	---	
Chocolate amargo fundido y templado	---	2 oz	57 g	
Opcional: 4 gotas de carmin alimentario	---	---	---	

- * Preparar dos jarras medidoras de vidrio resistente al calor.
- * En un cazo pequeño (mejor con revestimiento antiadherente) calentar 1/4 kg de azúcar con agua, moviendo constantemente hasta que se disuelva y de la mezcla empiecen a salir burbujas. Dejar de revolver y bajar el fuego al mínimo (si se está trabajando en una placa eléctrica, retirar del calor).
- * En otro cuenco batir las claras hasta que queden espumosas, añadir el crémor tártaro y continuar batiendo hasta que salgan picos rígidos cuando se sacan los batidores. Poco a poco agregar la última parte del azúcar, batiendo hasta que se formen picos rígidos cuando se sacan los batidores despacio. Volver a subir el fuego y cocer el almíbar hasta que el termómetro marque los 120-121° C (punto de bola dura). Inmediatamente, pasar el almíbar a la jarra de vidrio medidora para interrumpir la cocción.
- * Si se está utilizando una batidora eléctrica manual, echar el almíbar sobre las claras en chorrito constante mientras se trabaja. Impedir que caiga entre los alambres de los batidores porque formaría hilos sobre las paredes del cuenco. Si se está utilizando una batidora fija, dejar caer un poco de almíbar sobre las claras con el batidor parado. Inmediatamente, aumentar a velocidad máxima durante 5 seg. Detener de nuevo y añadir una mayor cantidad de

almíbar. Batir a velocidad máxima otros 5 seg. Continuar con el resto del almíbar. La última vez utilizar una lengua de goma para recoger el almíbar pegado a las paredes de la jarra de vidrio. Continuar trabajando durante 1 minuto más.

* *Ahora viene el momento crítico.* Dejar de batir, desmontar el batidor e incorporar el chocolate fundido y el colorante, si se quiere. Sujetando el batidor con la mano, batir de inmediato unos segundos *sólo hasta que esté incorporado*. Introducir al instante en la manga pastelera y marcar sin espera cuando aún esté caliente. Si se bate demasiado, el preparado resultará demasiado blando y los bordes no quedarán marcados.

* Poner un montoncito de merengue en las cuatro esquinas de la bandeja para pegar la lámina, el forro. Marcar grandes y amplias «S», dejando caer el preparado de la manga pastelera. Si se trabaja con la punta de la manga demasiado baja, es muy posible acabar aplastándolo. Hay que evitarlo por todos los medios. De un extremo a otro, las «S» deberán medir unos 9 cm. Aún crecerán cerca de 1 1/2 cm más mientras cuecen, de modo que deben dejarse más de 3 cm de espacio entre las pastas. Permitir que las pastas se sequen durante 2 horas o hasta que su textura sea consistente (cuando se toquen con la punta del dedo, el merengue debe permanecer intacto).

* Precalentar el horno a 175° C. Introducir las pastas en el horno ya caliente durante 10 min. Bajar la temperatura a 90° C y cocer sin abrir la puerta hasta que se puedan retirar de la bandeja con facilidad y empleando los dedos. En esto tardarán de 20 a 30 min más. No cocer de más. Las pastas deberán estar húmedas en su interior, porque al retirarlas del calor continúan secándose. Deben quedar tiernas y chiclosas, incluso después de enfriarse

* Dejar las pastas sobre una rejilla y tan pronto como estén frías, guardarlas en envases herméticamente cerrados.

Preparar una gran manga pastelera con una boquilla rizada del n° 8 y una bandeja de horno de 40-45 x 30-35 cm, forrada con 1 lámina antiadherente o 1 hoja de papel de aluminio.

Almacenamiento:

De 1 semana a 10 días a temperatura ambiente.

Consejos para triunfar:

Evitar hacerlas en días especialmente húmedos. Para una mayor estabilidad, el almíbar deberá alcanzar los 120-121° C y no pasar de 123° C, ya que una temperatura mayor haría que las claras se vinieran abajo. Estas no deberán tener restos de grasa ni traza alguna de yemas. El chocolate fundido deberá estar templado (lo ideal sería a 38-40° C) cuando se añada al merengue, batiendo lo mínimo. Marcar el

preparado cuando aún esté caliente. Para evitar roturas, no abrir la puerta del horno durante la primera parte de la cocción. *No cocer demasiado las pastas*. Deben estar un poco chiclosas en su interior, no secas.

Variación

En lugar de formas en «S», pueden también marcarse corazones ([pág. 420](#)). El sobrante roto de este merengue es un añadido estupendo para meter en la crema de la *bavaroise* cuando se monta el postre.

Dacquoise

Una *dacquoise* es un merengue excepcionalmente ligero y crujiente elaborado con almendras o avellanas molidas. Los frutos secos le dan un color marrón pálido y un sabor deliciosamente almendrado o avellanado. Los mejores frutos secos son los más crujientes y sabrosos. Utilizar almendras o avellanas o una mezcla de ambas. El preparado se puede marcar en discos o en formas de corazón y utilizarlo para emparedar la genovesa y el *buttercream* rosa de un bocadito de cielo ([pág. 165](#)).

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Almendras o avellanas doradas, peladas y molidas finas	De 3/4 a 1 taza	4 oz	113 g
Almidón de maíz	1 1/2 cdas	---	12 g
Azúcar blanquilla	1/2 taza + 1 cda	4 oz	113 g
Azúcar en polvo	3/4 de taza	3 oz	85 g
4 claras grandes	1/2 taza	4,25 oz	120 g
Crémor tártaro	1/2 cda de té	---	---

* Cubrir una bandeja de horno de metal grueso con una lámina antiadherente o una hoja de papel de aluminio. Si se van a hacer discos, dibujar la forma sobre la hoja o hacer un patrón y deslizarlo bajo el forro como guía.

* Encender el horno a 90° C.

* Poner los frutos secos molidos, el almidón de maíz, la mitad del azúcar blanquilla superfina y toda el azúcar en polvo en un robot de cocina y dar varios toques al botón de puesta en marcha hasta que queden perfectamente mezclados. Reservar en un pequeño cuenco.

* En otro cuenco de repostería batir las claras hasta que queden espumosas, añadir el crémor tártaro y seguir batiendo a velocidad media al tiempo que se

agrega 1 cucharada de azúcar blanquilla. Cuando se formen picos blandos al sacar los batidores, incorporar despacio el resto del azúcar blanquilla y continuar batiendo a mucha velocidad hasta que se formen picos rígidos cuando se sacan despacio los batidores.

* Echar la mezcla reservada de frutos secos sobre el merengue y mezclarla envolviéndola con una espumadera o una espátula larga de goma. Marcar o extender de inmediato en las bandejas de horno (véanse las instrucciones para marcar de la [pág. 380](#)). Si el preparado está demasiado blando, marcar solamente la línea exterior y llenar el interior con una cuchara.

* Si su horno tiene una luz piloto, el mejor modo de secar el merengue es cocerlo durante 1 hora y mantenerlo durante la noche en el horno apagado. En caso contrario, cocer los discos de 2 a 2 1/2 horas o hasta que estén secos pero no hayan empezado a dorarse. El sistema más seguro para comprobar la cocción es sacar una pequeña cantidad de *dacquoise* del interior con la punta de un cuchillo muy afilado. Si está sólo un poco pegajosa, dejar que se seque a temperatura ambiente.

Para 2 discos de 24 cm o 3 de 18 cm.

Almacenamiento:

La *dacquoise* se conservará varias semanas tapada herméticamente a temperatura ambiente y con un bajo grado de humedad. En algunos casos, los frutos secos pueden ponerse rancios.

Consejos para triunfar:

Como la grasa hace que el merengue se venga abajo, es muy importante moler los frutos secos de forma que se libere la menor cantidad de grasa posible. Si se utiliza un robot de cocina, lo mejor es hacerlo con el disco de rallar. Añadir entonces el almidón de maíz y, con las hojas de acero, trabajar hasta que estén finamente molidos. El grano del azúcar blanquilla superfina debe ser como un grano de arena. Si tiene dificultades para encontrarla, hágala usted mismo, moliendo el azúcar granulada normal en el robot de cocina. Si se utiliza azúcar blanquilla en lugar de superfina, la *dacquoise* no quedará tan ligera y delicada. Todos los utensilios, así como las claras, deberán estar totalmente libres de grasa. *Evitar prepararla en días húmedos.* No utilizar papel vegetal ni una bandeja de horno engrasada y enharinada pues la *dacquoise* se podría pegar. Para evitar roturas, conviene no abrir el horno durante las primeras 3/4 partes del tiempo de cocción.

Comprensión

En la *dacquoise*, las proporciones de frutos secos, azúcar y claras pueden variar. Puede prepararse hasta con 2/3 partes del peso combinado de claras y azúcar en frutos secos, aunque entonces el resultado será más frágil y tendrá menos cuerpo. La receta precedente lleva cerca del mismo peso de frutos secos que de claras de huevo y, en lugar del doble de azúcar con respecto a

las claras de huevo, sólo incluye 1 parte y 3/4 de azúcar. Esta disminución del azúcar y el incremento de frutos secos la hace mucho menos dulce que un merengue. La pequeña cantidad de almidón de maíz que se añade sirve para absorber la escasa grasa que puedan soltar los frutos secos.

Variación

***Dacquoise* de chocolate**

Para darle el sabor y el color delicados de chocolate, batir el azúcar molida con 2 cucharadas de cacao en polvo.

¹⁴ En la repostería española podrían ser el *vacherin* o el *paulova*, moldes de merengue para servir con frutas y nata o helados o crema de frutas y nata. (N. de la T.)

¹⁵ Cuatro gotas de carmín alimentario dan al chocolate un aspecto más apetecible.

ADORNOS DE AZÚCAR Y FRUTOS SECOS

Todas las recetas de este capítulo, a excepción de las pocas que contienen frutos secos picados, pertenecen al lado dulce de la gama de los postres. *Fondants*, mazapanes, caramelo y *nougatine*, tienen todos el azúcar como ingrediente principal. Aunque yo no comería la mayor parte de estos preparados solos, cada uno de ellos aporta algo muy especial al sabor y la textura de una tarta.

El *fondant* estirado es fácil de preparar y agradable de manejar. Tiene una textura sensual, satinada, que es deliciosa de alisar cuando está ya colocada sobre el bizcocho. Envuelve y se pega a la tarta, resguardando su frescura durante varios días y dándole a usted tiempo para hacer las más esmeradas e impresionantes decoraciones con manga pastelera.

El *fondant* estirado de chocolate, mi más novedosa creación, tiene las cualidades del *fondant* estirado clásico blanco, pero con la textura y el sabor de un fantástico y gran Tootsie Roll.¹⁶

El caramelo es un preparado que posee un sinfín de posibilidades: puede estirarse para hacer hilo de caramelo o pelo de bruja, tejerlo para construir una jaula de oro como adorno para una tarta (pág. 314), o molerlo en polvo dorado para espolvorear o añadir a un *buttercream* y a un chocolate fundido. Nada puede reemplazar ese gusto especial a azúcar quemada y su textura crujiente.

Agregándole frutos secos, el caramelo se convierte en *nougatine* o guirlache, un producto de confitería que cruje entre los dientes y que se puede moldear en distintas formas y rellenar con bizcochos y con *buttercream*, como en las barquitas *Chez l'Ami Louis* (pág. 187).

El mazapán, otro preparado de confitería elaborado con frutos secos y azúcar, presta a las tartas también su sabor, textura y color soberbios. Se dice que el mazapán más delicado del mundo viene de Lübeck, Alemania, y en este capítulo hay una receta que se atreve a rivalizar con su textura sedosa y su sabor intenso a almendra. El mazapán de pistacho puede incorporarse a un pastel (tarta de boda de pistacho y rosas), con su penetrante sabor y su exquisito color verde que imita a los tallos de las rosas como adorno. El mazapán de naranja, salpicado con puntitos de cáscara dorada, queda

especialmente delicioso por debajo de un bizcocho que se cubra o adorne después con hilitos de *glasé* de chocolate oscuro.

Las recetas de este capítulo se merecen un lugar de honor en el libro por proponer las más impresionantes y llamativas decoraciones. Desde la perfección de alabastro del *fondant* estirado al vaporoso dorado del hilo de azúcar o pelo de bruja, estas recetas ofrecen diversión en su factura, espectacularidad en su presentación y cierta magia al comerlas.

Fondant líquido de robot de cocina

Este *fondant* brillante es el adorno tradicional de los *petits fours* pero también se puede utilizar para glasear bizcochos más grandes. A veces lo añado al mazapán para conseguir una textura más refinada. Los profesionales confiteros rara vez preparan *fondant* líquido porque puede comprarse ya elaborado y se conserva en el frigorífico durante meses. La elaboración del *fondant* líquido clásico siempre había sido demasiado lenta y tediosa como para que la gente se molestara en hacerla (incluida yo, que puedo pasarme horas bordando en una tarta), hasta que Helen Fletcher, en *The New Pastry Cook*, presentó su magnífico método del robot de cocina, que hace que su factura sea más fácil que encargarlo al proveedor.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Azúcar	2 1/2 tazas	17,5 oz	500 g
Agua	1/2 taza líquida	4 oz	118 g
Jarabe de maíz	1/4 de taza líquida	3 oz	82 g
Opcional: 1 cda de té de extracto de vainilla o almendra	---	---	---

* Colocar cerca de la superficie de trabajo un robot de cocina con las hojas de acero.

* En un cacillo de tamaño mediano y fondo grueso (mejor con el interior forrado con una lámina antiadherente) mezclar el azúcar, el agua, el jarabe de maíz y acercar al fuego hasta que hierva, moviendo constantemente. Parar de revolver y dejar que el almíbar hierva hasta alcanzar el punto de bola blanda (114° C). Verter inmediatamente en el robot de cocina.

* Lavar el termómetro e introducirlo de nuevo en el almíbar. Dejar enfriar, sin cubrir, hasta que llegue exactamente hasta los 60° C, lo que llevará de 25

a 35 min. Añadir el aroma elegido y procesar durante 2 o 3 min o hasta que la mezcla se vuelva opaca (el *fondant* comienza siendo un almíbar transparente y termina siendo opaco o blanco).

* Echar el *fondant* en un envase resistente al calor, como una jarra de medir de cristal de 1/2 l, forrado con una pequeña bolsa de congelar de plástico resistente. Cerrar la bolsa sin sellarla. Cuando esté completamente frío y duro, sacar el aire, sellar la bolsa y extraer del envase. Dejar reposar a temperatura ambiente por lo menos durante 24 horas.

Para glasear bizcochos con *fondant*

El *fondant* debe licuarse para que pueda escurrir. Preparar un almíbar de reserva (30% del almíbar) mezclando 1 parte de agua con 2 partes de azúcar (en volumen), y llevarlo a una ebullición violenta moviendo constantemente. Enfriar hasta que esté templado. El almíbar puede conservarse a temperatura ambiente durante meses.

Calentar el *fondant* al baño María con agua caliente, revolviendo constantemente, hasta que esté templado. Para que mantenga su brillo, no debe sobrepasar los 40° C. Mezclar con el almíbar necesario para hacer que el *fondant* escurra bien.

Para 600 g (suficiente para cubrir un bizcocho de 24 cm de diámetro).

Almacenamiento:

1 semana a temperatura ambiente, 6 meses en frigorífico.

Consejos para triunfar:

Véase almíbares de azúcar (pág. 448). Para evitar una cristalización prematura, no remover una vez que el almíbar haya comenzado a hervir. Para que la temperatura no llegue a ser muy alta, retirar el cazo del calor un poco antes de que el almíbar alcance los 114° C y echar en el robot de cocina apenas haya alcanzado los 114° C. Es muy importante utilizar un termómetro fiable (pág. 462). Para evitar la cristalización, este instrumento deberá estar limpio de nuevo antes de introducirlo en el almíbar. Cuando el *fondant* se recaliente, no emplear un cazo de aluminio porque provocaría la pérdida de color. El *fondant* no debe recalentarse más de la cuenta o perdería su brillo. Evitar revolverlo con mucha energía para que no se produzcan burbujas de aire.

Comprensión

El *fondant* se prepara controlando la cristalización del almíbar de azúcar. El termómetro se lava después de sacarlo del almíbar hirviendo de forma que, al volver a introducirlo, el almíbar pegado al termómetro no produzca una cristalización prematura. Esta puede producirse también si se forman cristales

de azúcar en los lados del cazo, pero normalmente suelen disolverse en el vapor del almíbar hirviendo. Puede cubrirse el cazo durante 1 min después de llegar a una ebullición violenta para que esto ocurra indefectiblemente.

Fondant estirado clásico

Una tarta cubierta con la perfección del alabastro que da un *fondant* estirado presenta un soporte exquisito sobre el que decorar. El *fondant* estirado es mucho menos laborioso de preparar que el líquido (pág. 305) y proporciona a la tarta un lustre ligeramente satinado.

El *fondant* estirado guarda la frescura del pastel durante varios días, dándole tiempo para confeccionar las más etéreas y elaboradas decoraciones con manga pastelera. También puede cortarse en formas decorativas, como cintas o aplicaciones de números (pág. 364).

Este *fondant* es originario de Inglaterra, donde se usaba para cubrir los pasteles de fruta y así conservarlos frescos. Es tradición que todos los confiteros —incluso los de las casas particulares— se vistan íntegramente de blanco cuando preparan el *fondant*, porque un solo hilillo escapado de la tela puede producir una mancha de color.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Gelatina	1 cda	---	10 g
Agua*	1/4 de taza líquida	2 oz	60 g
Glucosa**	1/2 taza	6 oz	170 g
Glicerina	1 cda	---	18 g
Grasa blanca sólida	2 cdas	0,75 oz	24 g
Azúcar molida	8 tazas (medidas sin apretar)	2 libras	920 g

* Para hacer una variación de sabor, sustituir 2 cucharadas de agua por agua de rosas, de azahar o de zumo de limón recién exprimido.

** 165 g de jarabe de maíz permitirán obtener el mismo resultado si se utilizan solamente 3 cucharadas de agua en vez de 60 ml.

* Espolvorear la gelatina sobre el agua en una jarra medidora de 1/2 l de vidrio resistente al calor o en un cuenco y dejar reposar durante 5 min. Situar sobre un pequeño cazo de agua hirviendo y mover hasta que la gelatina se disuelva (esto se puede hacer también utilizando el microondas a máxima potencia durante algunos segundos). Mezclar con la glucosa y la glicerina,

luego añadir la grasa y revolver hasta que quede bien fundida. Retirar del calor.

* Colocar el azúcar en un gran cuenco y hacer un hoyo en el centro. Agregar la mezcla de la gelatina y remover con una espátula de madera ligeramente engrasada hasta que todo se haya integrado bien. Seguir mezclando con las manos un poco engrasadas y, luego, amasar vigorosamente en el cuenco hasta que la mayor parte del azúcar se haya incorporado. Echarlo sobre una superficie lisa, un tanto engrasada, como una melamina o un mármol, y amasar hasta que quede muy liso y satinado. Si el *fondant* pareciera seco, utilizar algunas gotas de agua y continuar amasando. Si pareciera muy pegajoso, añadir un poco más de azúcar molida. El *fondant* deberá parecer una piedra lisa y de bonita consistencia. Cuando se deja caer en trozos, se esparce un poco, pero conserva la forma. Debe ser maleable como la arcilla, suave pero no pegajoso.

* El *fondant* estirado puede utilizarse de inmediato pero se trabaja mejor cuando se deja reposar durante unas cuantas horas. Es importante cubrirlo para evitar que se seque. Envolverlo concienzudamente con papel film y colocar en un envase que cierre herméticamente. Con el reposo, se endurecerá ligeramente.

* Antes de estirarlo, rociar la superficie de trabajo y el rodillo con un *spray* de preparado vegetal antiadherente. Para cubrir una tarta o hacer cintas o aplicaciones, véanse [págs. 363](#) y [367](#).

CONSEJOS

- Si al sacar un *fondant* que lleva un tiempo guardado parece muy denso, unos segundos en el microondas antes de amasarlo lo volverán maleable y le ahorrarán a sus manos un buen desgaste.
- El modo más sencillo de teñir el *fondant* estirado ya terminado es añadirle un toque de color alimentario en pasta e integrarlo con un robot de cocina. Al principio, se romperá en pequeños pedazos, pero cuando se vuelven a unir para formar una bola lisa, el color estará repartido uniformemente. El rozamiento producido por las hojas del robot de cocina puede llegar a calentar el *fondant* lo suficiente como para ablandarlo un poco, pero si se deja reposar durante unos minutos, retomará de nuevo su consistencia. Si el color es demasiado chillón, mezclar y amasar con más *fondant* sin teñir.
- Yo utilizo *spray* vegetal antiadherente para engrasar la encimera, el rodillo,

los cúteres e, incluso, mis manos.

- Para tandas muy grandes, suelo utilizar mi batidora Hobart de 10 o 20 l y el batidor de pala para la mezcla inicial. El amasado debe hacerse a mano, porque si no la textura resultará defectuosa. Para cantidades menores, también puede emplearse una batidora KitchenAid aunque mezclar todo a mano es tan rápido y fácil que normalmente no la uso.
- El *fondant* estirado puede comprarse ya elaborado, lo que es sumamente práctico cuando se preparan grandes cantidades de pasteles. En el mercado existe un producto excelente con el nombre de Masa Ticino.

Para 1 kg (suficiente para cubrir una tarta de 24 cm de diámetro y 10 cm de altura).

Almacenamiento:

1 mes a temperatura ambiente. Puede congelarse indefinidamente.

Comprensión

El *fondant* estirado se prepara tradicionalmente con glucosa. Como el jarabe de maíz no es otra cosa que una concentración menor (contiene más agua) de azúcar de maíz, es decir, de glucosa, proporcionará los mismos resultados si en la receta se mantiene la proporción de agua. Técnicamente, 9 cucharadas de jarabe de maíz contienen la misma cantidad de azúcar de maíz (glucosa) que 125 ml de glucosa, pero las cantidades que aquí se dan son más fáciles de medir y también sirven.

Aunque la parte exterior del *fondant* pueda formar una fina costra dura, la glicerina conserva el interior suave y chicloso. Esta puede adquirirse en establecimientos de productos para confitería ([pág. 543](#)).

Fondant estirado de chocolate

Este *fondant* es, entre mis propias creaciones, la que más orgullo me produce. Cuando se coloca en una tarta, parece a primera vista «chocolate de plástico» (tradicional mezcla del chocolate con jarabe de maíz), pero las diferencias se notan de inmediato. En lugar de un brillo estridente, posee un lustre satinado que parece evocar la cálida sensualidad del mejor cuero italiano. Pero, ¿y su sabor? Sólo puede compararse con un Tootsie Roll de la mejor calidad: intenso y crujiente sabor a chocolate. El cacao evita que el *fondant* salga

demasiado dulce y permite también que sea más maleable que el «chocolate de plástico», porque tiene solamente un 3,5% de manteca de cacao en comparación con el 20% que se utiliza para hacer el «de plástico». Esto hace que el *fondant* estirado de chocolate resulte estupendo, incluso para aquellas personas que están sometidas a una dieta baja en grasas.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Gelatina	1 cda	---	10 g
Agua	1/3 de taza líquida	2,75 oz	80 g
Jarabe de maíz	2/3 de taza líquida	7,5 oz	215 g
Glicerina	1 cda	---	18 g
Grasa blanca sólida	1/4 de taza	1,75 oz	48 g
Vainillina	1 cda de té	---	4 g
Azúcar molida	6 1/4 tazas (medidas sin apretar)	1 libra 9 oz	720 g
Cacao sin azúcar (holandés) o 2 1/2 tazas de cacao no alcalinizado (Hershey's)	2 tazas + 2 cdas (medidas sin apretar)	7 oz	200 g

* Espolvorear la gelatina sobre el agua en una jarra medidora de 1/2 l de vidrio resistente al calor o en un cuenco y dejar reposar durante 5 min. Situar sobre un pequeño cazo de agua hirviendo y mover hasta que la gelatina se disuelva (esto se puede hacer también utilizando el microondas a máxima potencia durante algunos segundos). Mezclar con el jarabe de maíz y la glicerina, luego añadir la grasa, y revolver hasta que quede bien fundida. Retirar del calor y agregar la vainillina.

* Mezclar el azúcar con el cacao en un gran cuenco y hacer un hoyo en el centro. Incorporar la mezcla de la gelatina y remover con una espátula de madera hasta que se haya integrado bien. Seguir mezclando con las manos y, luego, amasar vigorosamente en el cuenco hasta que se forme una bola. Echarla sobre una superficie lisa, un tanto engrasada, como una melamina o un mármol, limpiarse las manos y seguir amasando hasta que quede muy liso y satinado. Si el *fondant* pareciera seco, tirarle algunas gotas de agua y amasar muy bien. Con el agua se pondrá pegajoso y se deshará un poco al principio. Cuando la masa se una de nuevo, rascar la superficie de la mesa hasta que esté limpia, engrasarla de nuevo ligeramente y continuar amasando el *fondant* hasta que quede bien liso. Si pareciera demasiado pegajoso, añadirle un poco más de azúcar molida y seguir trabajándolo.

* El *fondant* estirado de chocolate puede utilizarse de inmediato, pero es más

fácil de trabajar cuando se elabora con un día de antelación para que la humedad pueda distribuirse uniformemente. Es importante cubrirlo para evitar que se seque. Envolverlo concienzudamente con papel film y colocar en un envase que cierre herméticamente.

* Antes de estirarlo, rociar la superficie de trabajo y el rodillo con un *spray* de preparado vegetal antiadherente. No se asuste si aparecen pequeñas grietas en la superficie del *fondant*; el calor del amasado y la presión del rodillo le darán nuevamente una textura lisa y satinada. Para cubrir una tarta o hacer cintas o aplicaciones, véanse [págs. 363](#) y [367](#).

CONSEJOS

- Si el cacao está apelotonado, pasarlo durante escasos segundos por un robot de cocina hasta que se convierta en polvo liso. Si se utiliza un cacao grumoso, puede que no se incorpore uniformemente en el *fondant*. Si esto ocurriera, también puede ponerse el *fondant* de chocolate en el robot de cocina durante unos segundos hasta que quede totalmente uniforme. No intente procesar toda la tanda de *fondant* de una vez.
- Yo utilizo *spray* vegetal antiadherente para engrasar la encimera, el rodillo, los cúteres e, incluso, mis manos.
- Si el *fondant* que se tiene guardado parece muy duro, unos segundos en el microondas antes de amasarlo lo dejarán maleable.
- No caiga en la tentación de sustituir la grasa blanca sólida por mantequilla. Es una de esas raras ocasiones en las que no hay diferencia apreciable de sabor, aunque la grasa sólida blanca (*shortening*) realmente se mezcla mejor que la mantequilla (y no deja vetas).

Para 1,250 kg (suficiente para cubrir un bizcocho de 24 cm de diámetro y 7 cm de altura y otro de 15 cm de diámetro y 7 cm de altura).

Almacenamiento:

1 semana a temperatura ambiente, 1 mes en frigorífico, 6 meses congelado. Aunque el *fondant* refrigerado no pierde su textura, el sabor llega a ser desagradable a partir de 1 mes.

Comprensión

En el *fondant* estirado de chocolate, y en comparación con el estirado clásico, unos 200 g de azúcar se sustituyen por igual cantidad de cacao. Como el cacao se comporta de modo distinto, este *fondant* necesita el doble de grasa blanca sólida, un poco más de glucosa o jarabe de maíz y cerca del doble de

agua.

Pastillaje

El *pastillaje* es el *fondant* estirado sin ninguno de los ingredientes que lo suavizan (glicerina, jarabe de maíz o grasa sólida blanca). Se utiliza mayoritariamente para cintas de decoración, formas en tres dimensiones y aplicaciones, porque se endurece como el hueso y hace costra antes que el *fondant*.

INGREDIENTES PARA 600 G	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Gelatina	1 cda	---	10 g
Agua	1/3 escaso de taza líquida	2,5 oz	75 g
Azúcar en polvo	4 tazas (medidas sin apretar)	1 libra	454 g
Almidón de maíz	1/2 taza	2,25 oz	64 g
Opcional: 1 pizca de crémor tártaro	---	---	---

* Espolvorear la gelatina sobre el agua en una jarra medidora de 1/2 l de vidrio resistente al calor o en un cuenco y dejar reposar durante 5 min. Situar sobre un pequeño cazo de agua hirviendo y mover hasta que la gelatina se disuelva (esto se puede hacer también utilizando el microondas a máxima potencia durante algunos segundos). Retirar del calor.

* Mezclar el azúcar, el almidón de maíz y, si se desea, el crémor tártaro en un gran cuenco y hacer un hoyo en el centro. Añadir la mezcla de gelatina y remover con una espátula de madera ligeramente engrasada hasta que se haya integrado bien. Seguir mezclando con las manos un poco engrasadas y, luego, amasar vigorosamente en el cuenco hasta que la mayor parte del azúcar se haya incorporado. Echarlo sobre una superficie lisa, un tanto engrasada, como una melamina o un mármol, y amasar hasta que quede muy liso y satinado. Si el *fondant* pareciera seco, tirar algunas gotas de agua y continuar trabajándolo. Si pareciera muy pegajoso, añadir un poco más de azúcar molida. El *fondant* deberá parecer una piedra lisa y de bonita forma. Cuando se deje caer en trozos, se esparcirá un poco, pero conservará la consistencia.

* El *pastillaje* se trabaja mejor si ha reposado durante, por lo menos, 1 hora. Se seca con mucha rapidez, de modo que es importante cubrirlo para evitar que se cuartee. Yo lo envuelvo en un paño impregnado con un poco de grasa

sólida blanca, luego en una lámina de plástico, y lo meto en un envase que cierre herméticamente.

* Cuando se vaya a trabajar, espolvorear la superficie de trabajo y el rodillo con un spray vegetal antiadherente. Para hacer cintas y aplicaciones, véase [pág. 364](#). El *pastillaje* puede estirarse hasta un grosor de 1,5 mm y, cuando se seca, conserva la forma que se le ha dado.

TRUCOS

- Cuando el *pastillaje* que se tiene guardado esté muy duro, unos segundos en el microondas lo dejarán maleable de nuevo.
- Para darle el aspecto de auténtico mármol, añadirle una pizca de concentrado de café o de color alimentario marrón y amasarlo hasta que se hagan vetas de color.

Almacenamiento:

1 mes a temperatura ambiente. Se puede congelar indefinidamente.

Comprensión

La acidez del crémor tártaro aumenta la blancura del *pastillaje*. Como no hay ni jarabe de maíz ni grasa blanca sólida, el *pastillaje* no presenta el aspecto perlado del *fondant*.

CARAMELO

TRUCOS PARA TRABAJAR CON CARAMELO

- No preparar nunca caramelo, salvo si es líquido, con tiempo húmedo. Se pondrá pegajoso.
- Al hacer el almíbar de azúcar, llevar a ebullición moviendo sin parar hasta que esta arranque y, entonces, dejar de remover para que no cristalice.
- Engrasar la superficie de trabajo o encimera y todos los utensilios para evitar que el caramelo se pegue.
- Utilizar un cazo de material que sea buen conductor (como cobre sin revestir, aluminio o aluminio *anodizado*), para que la cocción se interrumpa inmediatamente después de retirar del calor. En caso de no disponer de un utensilio así, preparar un recipiente mayor o un barreño lleno, en parte, de agua fría para poder sumergir el fondo del cazo. No utilizar una olla revestida de zinc o de lámina antiadherente, pues sus puntos de fusión son más bajos que la temperatura que puede llegar a alcanzar el caramelo.

- Para controlar el color del caramelo en cada momento, utilizar un termómetro fiable o echar unas gotas sobre una superficie blanca, como un plato de porcelana. Si el caramelo está muy claro cuando se hacen hilos de azúcar o pelo de bruja tendrá un aspecto nebuloso. Si está demasiado oscuro el efecto será muy chillón.
- Para evitar roturas, no meter en agua el termómetro que se ha utilizado para el caramelo hasta que no esté completamente frío.
- El caramelo ya endurecido se desprenderá de los utensilios cuando se metan en agua caliente.
- Cuando se confeccione una jaula de caramelo, esperar a que este se haya enfriado lo suficiente como para caer en chorrito grueso. Hacer algunos bucles de más, en la base de la jaula, para darle mayor resistencia.
- Para preparar grandes cantidades de hilo de azúcar, cortar la parte redonda de un batidor de varillas con una cizalla de alambre o doblar hacia fuera en distintos sentidos alternos las púas de un «peine de cortar bizcochos».
- Muy importante: cuando se hace caramelo concentrado, las quemaduras de azúcar caliente son muy dolorosas.

Caramelo para una jaula y para polvo dorado

Este azúcar quemada color ámbar y tan dura como el cristal permite numerosas posibilidades espectaculares para realzar cualquier tarta. Vertida en hilo sobre el revés de un cuenco se convierte en una jaula dorada de encaje en la que se puede encerrar una tarta. Estirada en hilos en el aire se convierte en dorado pelo de bruja. Molida en polvo y espolvoreada sobre un *buttercream*, lo salpica de polvo de oro. Mezclado con frutos secos molidos y chocolate fundido, el caramelo se convierte en un producto de confitería que puede volverse tan fino como el papel y doblarse envolviendo una tarta.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g
Agua	1/3 de taza líquida	2,75 oz	80 g
Crémor tártaro	1/8 de cda de té	---	---
Opcional: violetas confitadas (pág. 327)	---	---	---

* En un pequeño cazo de fondo grueso y a fuego medio mezclar los ingredientes, moviendo constantemente para disolver el azúcar. Aumentar el calor y dejar cocer sin hervir hasta que esté de color ámbar claro (175-180° C). Retirar del fogón e introducir el fondo del cazo en agua fría para interrumpir la cocción. Dejar enfriar durante unos 7 min o hasta que la temperatura no sea mayor de 115° C. Si está más caliente, el caramelo no caerá en chorrito gordo. Recalentar si fuera necesario. A mí me gusta ponerlo en una jarra medidora de cristal resistente al calor. Recalentarlo así es tan fácil como meterlo en el microondas a máxima potencia durante algunos segundos.

PARA HACER UNA JAULA

Dar la vuelta a un molde de *kugelhpf* y cubrirlo con una lámina antiadherente o con papel de aluminio. Si el forro es anti adherente, pegarlo en el interior del molde para que permanezca en su lugar. Si se utiliza papel de aluminio, adaptarlo al molde y rematarlo a ras del bajo. No doblar el papel de aluminio hacia dentro del molde porque la jaula se rompería al retirar el papel. El cilindro interior del molde se puede introducir o suspender sobre una botella. Meter una cuchara en el caramelo y dejarlo caer sobre el molde dibujando bucles con los hilos. Si se desea, pegar violetas confitadas a la jaula con toques de caramelo.

Cuando la jaula se haya endurecido, retirarla del molde. Si se ha hecho con el revestimiento antiadherente saldrá sin problemas, pero con el papel de aluminio será necesario darle la vuelta sobre un trapo. Con mucho cuidado ir quitando el molde y el papel de aluminio, tirando poco a poco y separándolo de las paredes de la jaula.

Almacenamiento:

La jaula de caramelo se puede poner de nuevo sobre el exterior del molde *kugelhpf* bien engrasado. Guardado en un envase que cierre herméticamente, al abrigo de la humedad, puede conservarse durante 2 o 3 semanas a temperatura ambiente. El polvo de caramelo durará varias semanas a temperatura ambiente y algunos meses en el congelador.

PARA HACER POLVO DE CARAMELO

Fundir de nuevo todos los restos de caramelo y echarlos en un trozo de papel de aluminio hasta que se enfríen. Partirlos en pequeños trozos y trabajarlos en un robot de cocina hasta que se conviertan en polvo. Guardar en un envase aislado herméticamente.

TRUCOS: una cuchara de porcelana es la mejor para echar el caramelo porque no es conductora del calor.

Las violetas confitadas o las grajeas pueden pegarse a la jaula antes de que se haya endurecido completamente o pueden adherirse más tarde, con un poco de caramelo fundido o un toquecillo de *glasé* real (pág. 295).

Caramelo para polvo de praliné y garrapiñado de chocolate

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Avellanas peladas	1 taza	5 oz	142 g
Azúcar	2/3 de taza	5 oz	142 g
Agua	1/4 de taza líquida	2 oz	60 g

* Asar las avellanas en el horno ya caliente a 175° C durante 20 min o hasta que estén ligeramente doradas. Colocarlas en una bandeja de horno antiadherente o un tanto engrasada, o en un cuadrado de 30 cm de lado de papel de aluminio muy grueso ligeramente engrasado.

* En un pequeño cazo mezclar el azúcar con el agua y llevar a ebullición a fuego medio, revolviendo sin interrupción, hasta que se haya disuelto. Aumentar un poco el calor y dejar hervir sin remover hasta que el azúcar comience a dorarse. Empezará a parecerse al jarabe de maíz oscuro y a exhalar el característico olor a azúcar quemada (la temperatura deberá ser de 188° C). Inmediatamente, verter el caramelo sobre las avellanas. Dejar hasta que se endurezca por completo (de 15 a 20 min). Retirar de la hoja y partirlo en varios trozos. Moler en un robot de cocina hasta que se convierta en polvo fino.

Almacenamiento:

3 semanas a temperatura ambiente.

Comprensión

El polvo de guirlache o de praliné tiene un 50% de avellanas, exactamente lo mismo que la mejor pasta de praliné, pero su textura es más crujiente.

Versión

Guirlache o praliné de chocolate

Templar mediante el sistema rápido 200 g de chocolate ([pág. 388](#)), mejor extraamargo (60-64% de pasta de cacao, aunque deberá contener lecitina para ser flexible), a 31-32° C. Mezclar con el polvo de praliné o guirlache hasta que quede liso. Echar este preparado sobre 6 hojas de unos 30 cm de largo de papel manteca, o mejor de papel manteca de carnicero ([pág. 476](#)). Cubrir con más papel y estirarlo en hojas ovaladas. Depositarlas sobre una bandeja de horno y enfriar un poco hasta que estén lo suficientemente consistentes como para quitar el papel. Para darles forma, véanse las técnicas de decoración de la [pág. 394](#). Guardar al abrigo del aire. Si fuera necesario, el chocolate se puede volver a templar incluso cuando tiene guirlache o praliné.

Caramelo para azúcar en hilos (pelo de bruja)

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Azúcar	1/2 taza	3,5 oz	100 g
Jarabe de maíz	1/3 de taza líquida	3,75 oz	108 g
Opcional: cera virgen rallada	1 cda de té	---	---

* Cubrir el suelo alrededor de la superficie de trabajo o encimera con papel de periódico. Engrasar los mangos de dos largas cucharas de madera o palos de escoba. Sujetarlos pegándolos a la encimera separados por unos 30 cm de modo que los mangos salgan fuera del borde de la encimera en esa medida exactamente.

* Dejar cerca del fuego una jarra medidora de 1/2 l, o mayor, de vidrio resistente al calor.

* En un cazo pequeño mezclar el azúcar con el jarabe de maíz y llevar a ebullición a fuego medio, moviendo constantemente. Subir el fuego y dejar hervir hasta que el color sea ambarino y el termómetro marque 182° C. El caramelo continuará hirviendo debido al calor residual. Si la temperatura está por debajo de 182° C, el caramelo será muy pálido y el hilo de azúcar blanquecino en lugar de dorado, por encima de 187° C, tendrá un color más llamativo. Yo creo que el caramelo en el punto de 187° C posee el color perfecto.

* Pasar inmediatamente el caramelo a la jarra de medir de vidrio resistente al calor para interrumpir la cocción. Dejar que se enfríe durante algunos minutos. Añadir la cera virgen y, cuando deje de humear, probar el punto del caramelo levantándolo con un tenedor para ver si cae en hilos en lugar de en pegotes (si cae apelmazado, dejarlo enfriar un poco más).

* Súbase en un taburete de modo que sus brazos estén por encima de los mangos de madera. Cogiendo el batidor recortado, el «peine de cortar bizcochos» despeinado (pág. 476) o dos tenedores sujetos uno contra el otro, meterlos en el caramelo y hacerlos ondular enérgicamente hacia atrás y hacia delante, dejando caer el azúcar en largas y finas hebras sobre los mangos. El movimiento debe ser continuo o se formarán pequeños pegotes. Es normal que se apelmace un poco; los montoncitos resultantes son conocidos con el poético nombre de «lágrimas de los ángeles».¹⁷ Si el caramelo se empieza a poner muy denso, acercarlo un momento al calor pero con cuidado de no oscurecerlo o quemarlo.

* Colocar los hilos alrededor de la base y los lados de una tarta o de un molde engrasado, ya que no permanecerán flexibles mucho tiempo, especialmente si no se les ha añadido cera virgen. Todos los hilos sobrantes pueden enrollarse en pequeños nidos apretándolos en flaneras y conservarse congelados en envases herméticamente cerrados. Se pueden llenar con pequeñas formas alargadas, como óvalos, hechos de helado o sorbetes de colores.

Almacenamiento:

En un envase hermético a temperatura ambiente y poca humedad en el aire, los nidos de azúcar hilado se conservarán de 2 a 3 semanas. Congelados se pueden guardar durante meses. El azúcar en hilos se mantendrá durante varias horas a temperatura ambiente si el tiempo es muy seco. Si el ambiente es húmedo, se volverá pegajosa y tenderá a apelmazarse o a enredarse en lugar de mantenerse en hilos claramente separados.

Comprensión

Véase «Almíbares de azúcar» (pág. 448). La naturaleza del almíbar de azúcar —que tiende a la cristalización cuando se agita— hace necesaria la intervención de «agentes interferentes», como el crémor tártaro, el zumo de limón o el jarabe de maíz, que inhiben la tendencia a cristalizarse de nuevo del azúcar en forma de caramelo que se va a utilizar para bañar algo. Si cuando se está haciendo guirlache o praliné, por ejemplo, se añaden las avellanas a un caramelo que no tenga ningún agente que interfiera la cristalización, este se endurecerá y cristalizará y la textura no quedará tan fina como cuando el caramelo se vierte sobre las avellanas y se deja endurecer en una lámina transparente. El jarabe de maíz (o glucosa) es un azúcar invertido que inhibe la cristalización. Se añade junto a la cera virgen para hacer hilos porque permite que estos sean más flexibles. La cera virgen es mejor que la parafina porque su punto de fusión es más alto.

También se puede hacer caramelo sin nada de agua, removiendo constantemente el azúcar para evitar la caramelización desigual. Pueden añadirse algunas gotas de zumo de limón para evitar la cristalización si se piensa utilizar el caramelo como baño.

Yo encuentro que es más fácil agregar un poco de agua para disolver el azúcar antes de dejarlo caramelizarse. El caramelo resultante parece más rígido. Añadir una gran cantidad de agua, por otro lado, alarga la caramelización, que dará lugar a un producto más blando y pegajoso.

Nougatine (guirlache)

En Francia, la *nougatine*, o guirlache, se utiliza para un gran número de efectos decorativos. Cuando se enfría y endurece alcanza tal dureza que puede llegar a soportar pesos considerables. A menudo se moldea en forma de pequeños cuernos de la abundancia, que se rellenan de crema de mantequilla, o en forma de tarta o barquitas para reemplazar a los más convencionales moldes de pasta de repostería. Los restos se pueden moler gruesos en un robot de cocina o con el mortero de mano y utilizarlos espolvoreados sobre los helados, o bien pegarlos a los lados de los bizcochos forrados con alguna cobertura.

El color de la *nougatine* terminada, la forma y el tamaño de los frutos secos y las proporciones varían según el uso al que se destinará. Para trabajos decorativos, la *nougatine* es más bonita cuando es pálida, con menos frutos

secos. Estos, sin tostar, realzan el contraste. Para piezas pequeñas, los frutos fileteados son más difíciles de moldear, así que es preferible molerlos groseramente. Para la *nougatine* que se prepara para comer sola, es conveniente dejar que el almíbar alcance un color más oscuro, lo que le da un sabor más fuerte e intenso, y añadir una mayor proporción de frutos secos.

INGREDIENTES	MEDIDAS		PESOS
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Azúcar	2/3 de taza	4,5 oz	132 g
Jarabe de maíz	1/3 de taza líquida	3,75 oz	108 g
Mantequilla	1 cda	0,5 oz	14 g
Almendras fileteadas y tostadas, molidas toscamente*	1 taza	3 oz	85 g

* Para piezas decorativas de gran tamaño, añadir 65 g de almendras fileteadas sin tostar.

* En un cazo pequeño y de calidad mezclar el azúcar con el jarabe de maíz y llevar a ebullición, moviendo constantemente. Dejar de revolver y permitir que hierva sin interrupción hasta que su color esté entre el ámbar pálido y el tostado oscuro. Retirar del calor, agregar la mantequilla y mezclar todo con las almendras.

* Repartir el preparado sobre un mármol o una bandeja de horno ligeramente engrasados. Con espátulas también engrasadas o rascadores triangulares doblar la *nougatine*, volviendo las esquinas para que el enfriamiento sea regular. Cuando esté suficientemente templada como para manejarla con las manos, cortar una pequeña cantidad y mantener el resto caliente y flexible en el horno a 150° C con la puerta entreabierta, bajo una lámpara o en una bandeja forrada con papel de aluminio ligeramente engrasado.

* Utilizar un rodillo muy pesado y, por descontado, ligeramente engrasado para hacer la *nougatine* tan fina como sea posible. En Francia se utiliza un *laminoir* (una barra hueca de metal). Yo prefiero mi barra maciza de acero inoxidable (regalo de mi padre, constructor de armarios). El peso hace más sencillo el acto de estirar, pero hasta con el más simple rodillo de madera engrasado se puede realizar divinamente cuando se aprieta con fuerza (véase J. B. Prince, [pág. 543](#) para conseguir un rodillo de metal pesado).

* Trabajar con rapidez: si la *nougatine* se endurece habrá que calentarla de nuevo hasta que esté flexible otra vez. Cuando se van a cortar formas, no olvidar que hay que engrasar todos los cúteres o cortadores y tijeras. Para moldearla, apretarla sobre un molde ligeramente engrasado. Estando aún caliente, cortar los rebordes desiguales con un cuchillo de sierra. Una rueda

de cortar *pizza* o unas tijeras funcionan muy bien si la *nougatine* está suficientemente caliente; si está demasiado fría, se hará añicos. Puede encontrar las instrucciones para hacer las barquitas en la [pág. 372](#).

Para hacer 12 barquitas (de 9 cm de largo por 4 cm de ancho).

Comprensión

La *nougatine*, que es opaca, difiere del caramelo transparente por la cristalización controlada del azúcar. Se añade mantequilla como un agente inhibidor de la cristalización prematura que la adición de los frutos secos podría provocar. El preparado se dobla para provocar la formación de cristales muy finos y uniformes, dando a la *nougatine* su característico color dorado oscuro y aspecto opaco.

Variación

Crujiente de *nougatine* de miel

Ideé especialmente esta versión de miel de *nougatine* para la tarta abeja reina ([pág. 186](#)). La miel vuelve la *nougatine* deliciosamente untuosa (como imagino que debe ser un panal). Para facilitar su aplicación, es mejor prepararla el mismo día en el que se monta la tarta. Para 1/2 l de crujiente de *nougatine*, preparar la mitad de la receta de la *nougatine* normal, sustituyendo el jarabe de maíz por 65 g de miel y calentando el almíbar hasta los 180° C. Estirar en una hoja muy fina y, cuando esté fría, picarla toscamente.

Mazapán refinado

Estoy realmente entusiasmada con este mazapán recién ideado. Tiene la textura más sedosa y el sabor de almendra más aromático que cualquier otro mazapán que haya probado jamás. El *fondant* líquido, que es tan fácil de hacer en el robot de cocina, es el secreto de su maravillosa textura. Se le añade azúcar molida para dar al mazapán la suficiente consistencia para que pueda estirarse en una hoja fina.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Pasta de almendras	3/4 escasos de taza	7 oz	200 g
Fondant líquido de robot de cocina (pág. 305) aromatizado con esencia de almendras	1/3 escasos de taza	3,5 oz	100 g
Azúcar en polvo	1/2 taza	1,75 oz	50 g

* Este mazapán es muy fácil de hacer en un robot de cocina. También se puede preparar en una batidora potente como una KitchenAid o bien amasarlo a mano.

* Echar en un robot de cocina con las hojas de acero todos los ingredientes y trabajarlos durante algunos segundos hasta que se mezclen. El mazapán aún estará en trozos sueltos. Echar en la mesa de trabajo (mejor si es de madera, que absorbe el exceso de aceite) y amasar hasta que esté liso.

* Envolver herméticamente con papel film y meter en un envase que cierre bien. Dejar reposar por lo menos durante 1 hora antes de usar.

* Mantener el mazapán bien tapado para evitar que se seque mientras se está trabajando. Si se seca un poco y se quiebra, untarse las manos con grasa vegetal blanca y amasarlo un poco más.

PARA ESTIRAR EL MAZAPÁN

Estirarlo sobre una mesa de trabajo muy lisa, ligeramente espolvorea da con almidón de maíz, hasta que alcance un grosor de 1,5 mm. Colocar entre 2 hojas de papel film. Véase «Cómo cubrir la tarta con mazapán» (pág. 367).

TRUCO: las posibles impurezas, como las pizquitas de piel de almendra, pueden retirarse utilizando la punta de un cuchillo puntiagudo.

Para 340 g (suficiente para cubrir una tarta de 24 cm de diámetro por 5 cm de altura).

Almacenamiento:

6 meses en frigorífico, 1 año en congelador. Esperar a que llegue a temperatura ambiente antes de amasarlo para evitar que el aceite se separe.

Comprensión

Este mazapán tiene un 62% de azúcar frente a un 38% de almendras. Estas proporciones se basan en que la pasta de almendra contiene un 33% de azúcar (pág. 441). El mazapán tiene normalmente entre el 30 y el 50% de frutos secos. A más cantidad de azúcar, tanto más blanca será, aunque más duro y

difícil de trabajar.

El mazapán clásico es pasta de almendra con mucha azúcar y glucosa (o jarabe de maíz), que se añaden para hacerlo lo suficientemente consistente como para estirarlo. La mayor parte de la mezcla azúcar/glucosa se agrega normalmente en forma de almíbar a 120° C. Como resulta que el *fondant* es también un almíbar de azúcar, elaborado con las mismas proporciones de azúcar con respecto a la glucosa aunque con cristalización controlada, da lugar a un mazapán con una textura aún más lisa.

La pasta de almendras es una mezcla de almendras, almendras amargas, azúcar y glucosa. Las almendras amargas tienen un sabor único y muy aromático. Como es muy difícil, aunque no imposible, encontrarlas, es mejor utilizar la pasta de almendras que se vende ya elaborada.

Variaciones

Mazapán de naranja

Roland Mesnier, el chef pastelero de la Casa Blanca, divulgó esta forma deliciosa de aromatizar y teñir sutilmente el mazapán. La cáscara de naranja le da un algo ácido y refrescante. Amasar 1/4 l de mazapán con 3 cucharadas de cáscara de naranja muy finamente rallada.

Mazapán de té verde

Con el té verde japonés en polvo añadido a la pasta de almendra se puede hacer mazapán rápidamente con un precioso color verde pálido. Pese a que el té verde no deja, en realidad, ningún sabor apreciable, el mazapán es mucho menos dulce pues no se le añade más azúcar. Esta propuesta también combina con el bizcocho de té verde relleno con crema *mousse* de té verde ([pág. 264](#)), por lo que puede servir para decorarlo. Elizabeth Andoh, una escritora gastronómica y especialista en cocina japonesa, y yo ideamos esta receta en un esfuerzo conjunto.

Para hacer el mazapán de té verde: amasar 6 cucharadas de pasta de almendras con 1 cucharada de té verde en polvo. Estirar entre 2 hojas de papel film y cortarlo en figuras o formas decorativas con un cortapastas o un cuchillo bien afilado.

Mazapán para modelar

Este mazapán rápido y fácil de hacer tiene un textura ideal para esculpir figuras o rosas. Utilizar los tintes alimentarios con mucha moderación. Para un efecto más realista, confeccionar pétalos de diversos tonos, dejando los más claros para los exteriores.

Aunque este mazapán es estupendo para modelar, su sabor no es tan rico como el del mazapán refinado (pág. 321), así que es mejor reservarlo únicamente para decorar.

INGREDIENTES PARA UNOS 350 G	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Pasta de almendras	1/2 taza	5 oz	142 g
Almidón de maíz	1/2 taza (medida sin apretar)	2 oz	60 g
Azúcar en polvo	1/2 taza (medida sin apretar)	2 oz	60 g
Jarabe de maíz	3 cdas	2 oz	62
Opcional: tinte en pasta	---	---	---

* Este mazapán es muy fácil de hacer en un robot de cocina. Puede prepararse también en una batidora potente como una KitchenAid o amasarse a mano.

* Mezclar la pasta de almendra, el almidón de maíz y el azúcar molida hasta que quede todo en miguitas pequeñas. Añadir el jarabe de maíz teñido con una diminuta manchita del color elegido y poner en marcha el robot de cocina hasta que esté todo bien incorporado (el resultado no deberá parecer como con grasa. Si se mezcla en exceso, el mazapán podrá utilizarse si se deja reposar lo suficiente como para que pueda reabsorber el aceite). Pellizcar una pequeña cantidad para comprobar si está bien unido. Si todavía parece demasiado seco, agregar unas gotas de jarabe de maíz.

* Colocar en una encimera muy lisa, o en la mesa de trabajo, y amasar hasta que quede muy terso y de color uniforme. Envolver aislado del aire con papel film y meter en un envase que cierre herméticamente. Dejar reposar por lo menos 1 hora antes de utilizarlo.

* Mantener el mazapán bien tapado para evitar que se seque mientras se está trabajando. Si se secura un poco y se quebrase, untarse las manos con grasa vegetal blanca y amasarlo ligeramente. Tapar bien aislado del aire con papel film y colocar en un envase que cierre herméticamente.*

Almacenamiento:

6 meses en frigorífico, indefinidamente en el congelador.

Mazapán de pistacho

La gente que no es amante del mazapán normalmente cambia de opinión cuando se tropieza con la versión de pistacho. Lo ideé como una capa sorpresa en el interior de cada uno de los pisos de la tarta de boda de mi hermano ([pág. 222](#)). La fina línea verde pálido que se ve en medio del amarillo pastel del *buttercream* y de la crema marfil da un contraste precioso, especialmente con los pétalos rosa pálido y los tallos verdes de las rosas. El mazapán de pistacho también sirve para confeccionar maravillosas hojas de acebo que entrelazar alrededor del tronco de Navidad de chocolate *cordón rose* ([pág. 198](#)).

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Pistachos sin cáscara y sin sal	1/4 de taza	1,25 oz	38 g
Azúcar en polvo	3/4 de taza (medida sin apretar)	3 oz	86 g
Jarabe de maíz	1 cda + 1 cda de té	1 oz	27 g
Glicerina o aceite sin sabor	1/2 cda de té	---	3 g
Opcional: 2 gotas de tinte alimentario verde	---	---	---

* Asar los pistachos en el horno a 175° C durante 5-10 min o hasta que la piel se separe de los mismos cuando se rascan un poco con la uña.

* Quitar todas las pieles que sea posible.

* Introducir los frutos en un robot de cocina y procesar hasta que se obtenga una pasta lisa. Añadir el azúcar y seguir procesando hasta que quede bien mezclada. Agregar el jarabe de maíz y la glicerina y procesar hasta que esté todo bien unido, durante unos 20 seg. La mezcla parecerá seca, pero una pequeña cantidad comprimida entre los dedos deberá quedar unida, de una pieza. Si su aspecto es demasiado seco, poner un poco más de jarabe de maíz, unas gotitas por vez. Si quiere oscurecerse, añadir el tinte alimentario opcional. Para las hojas de acebo es mejor un verde oscuro, de modo que deberá utilizarse el color en pasta (que proporciona tonos más intensos). Procesar hasta que el mazapán tenga una consistencia lisa y como de masa. Trabajar rápidamente con la mano hasta que el color se vuelva uniforme.

* Este mazapán puede utilizarse de inmediato, pero es más fácil de trabajar cuando se ha dejado reposar durante 1 hora. Envolver herméticamente con una lámina de plástico y guardar en un envase que cierre herméticamente.*

Para unos 140 g (suficiente para un disco de 24 cm).

Almacenamiento:

6 meses en el frigorífico, 1 año en el congelador.

Nota: mi amiga Lora Brody, que es muy imaginativa, famosa por *Growing up on the chocolate diet* (*Creecer en la dieta del chocolate*) e *Indulgences* (*Indulgencias*), tuvo una idea espléndida para utilizar este mazapán. Elaboró la receta con doble cantidad de ingredientes y la estiró en un gran rectángulo de 40 x 30 cm. Entonces preparó un bizcocho enrollado (pág. 138), lo rellenó con 1/2 l de *buttercream* neoclásico (pág. 232) y lo cubrió con la hoja de mazapán de pistacho antes de enrollarlo. La mezcla de colores, texturas y sabores resultó exquisita.

El enrollado puede servirse sin adornar o bien cubierto con una crema marfil (pág. 249) y decorado con pistachos picados y una rosa de tallo largo. Para conferir un sabor más intenso, hacer el almíbar opcional de bizcocho enrollado (pág. 138) y aromatizarlo con Pistasha.

FRUTOS SECOS PICADOS

Los frutos secos envolviendo los lados de una tarta producen un elegante efecto decorativo. Almendras, nueces de Macadamia, nueces, avellanas y nueces pacanas forman coberturas preciosas. Tostarlas un poco realza su sabor.

Las pieles de algunos frutos, como las avellanas, son muy amargas y deben retirarse mediante el tostado o el blanqueado. Un sistema muy sencillo para pelarlas —las avellanas son los frutos secos que más resistencia ofrecen en esta tarea— es echar unos 90 g en un cazo en el que hiervan unos 350 ml de agua. Agregarle 2 cucharadas de bicarbonato y cocer durante 3 min. Probar si la piel de una avellana sale con facilidad después de haberla puesto bajo el chorro de agua fría. Si no es así, dejar hervir algunos minutos más. Refreshar bien los frutos bajo el chorro de agua fría y tostar en el horno precalentado a 175° C durante 20 min o hasta que estén dorados.

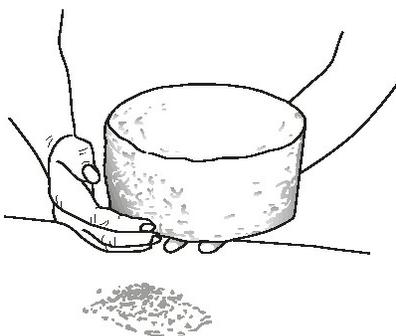
Dejar enfriar y picar toscamente. Si se va a hacer en un robot de cocina o con la cuchilla metálica, poner en marcha hasta que se consigan trozos de tamaño uniforme. Terminar el molido a mano con un cuchillo grande de cocinero hasta conseguir el calibre deseado.

Harán falta 90 g de frutos secos picados para una tarta de 24 cm de

diámetro por 7 cm de altura; 115 g para una tarta de 30 cm de diámetro por 7 cm de altura; y 150 g para una tarta de 45 cm por 30 cm. Yo siempre hago de más porque los restantes se conservan durante meses en el congelador y pueden utilizarse después de haberlos vuelto a poner crujientes metiéndolos en el horno a 200° C durante 5 min. Para conseguir una mayor uniformidad, me gusta sacudirlos en un colador de paso fino para eliminar los fragmentos más pequeños y el polvo antes de utilizarlos.

PARA APLICAR LOS FRUTOS SECOS A LAS TARTAS

Los bizcochos y las tartas con coberturas se deben pegar a una bandeja de cartón que no sea mayor que la tarta. Si no es muy pesada, sujetarla con la palma de la mano. Inclinar ligeramente la tarta hacia la otra mano que, un poco cerrada formando un cuenco, contendrá los frutos secos, y apretarlos suavemente contra los lados. Si la tarta es muy pesada, colocarla sobre una gran hoja de papel de aluminio y utilizar un rascador para quitar masas de la mesa de trabajo ([pág. 466](#)) o una espátula plana y ancha para colocar los frutos secos en los lados del pastel.



Pasta de chocolate para modelar de Rose

Esta mezcla de jarabe de maíz y chocolate se conoce también como chocolate plástico. No es ni por asomo tan deliciosa ni sabe tan bien como el *fondant* estirado de chocolate ([pág. 309](#)), pero tiene la ventaja de adquirir una consistencia rígida y quebradiza al secarse que la hace perfecta para modelar delicadas rosas rojas o del color del chocolate oscuro. Al pintar las rosas con una fina capa de jarabe de maíz adquieren un acabado tan brillante como el

de la porcelana.

INGREDIENTES PARA 8 ROSAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
ROSAS ROJAS			
<i>Summer coating</i> rojo*		6 oz	170 g
Colorante alimentario rojo en polvo	1 cda de té	---	---
Opcional: colorante alimentario azul en polvo	---	---	---
Jarabe de maíz	2 cdas	1,5 oz	41 g

* La cobertura o *summer coating*, conocida también como «chocolate compuesto», y el colorante alimentario rojo en polvo se encuentran en las tiendas de artículos para confitería (véanse [págs. 543 y 546](#)).

* Fundir el chocolate compuesto (*summer coating*) al baño María con agua muy caliente (43-45° C) y sobre un fuego muy suave. El fondo no deberá tocar el agua.

* Retirar del calor y mezclar con el colorante rojo. Revolver con algunos toquecitos de colorante azul para que el tono sea menos chillón, si se considera necesario.

* Mezclar con todo el jarabe de maíz (echando lo que quede en la espátula con el dedo). Entonces, el chocolate empezará a endurecerse y a formar una bola. Verter en una lámina de plástico alimentario y envolver apretándolo bien. Colocar en un envase que cierre herméticamente y dejar que repose y se endurezca durante por lo menos 6 horas a temperatura ambiente.

* Amasar un poco hasta que esté suave y flexible antes de darle forma. Mantener bien cubierto para evitar que se seque mientras se trabaja.¹⁸

Variaciones

Rosas de chocolate blanco

Utilizar *summer coating* o chocolate compuesto blanco o chocolate blanco y reducir la cantidad de jarabe de maíz a 25 g.

Rosas de chocolate oscuro

Utilizar chocolate amargo y aumentar la cantidad de jarabe de maíz hasta los 65 g.

FLORES CONFITADAS

Las violetas confitadas o cristalizadas que se encuentran en los comercios son estupendas para tener a mano, pero solamente 1 de cada 20 se asemeja realmente a la flor original. Confeccionar uno mismo las flores confitadas lleva mucho tiempo, es cierto, pero los resultados son espectaculares. Al tratar cada una de las flores por separado, sus pétalos mantienen su forma y su posición. La mayoría de las flores se pueden confitar con buenos resultados (véase [pág. 437](#) para información sobre flores comestibles). Mis preferidas son los capullos de rosas de pitiminí, las violetas silvestres y las lilas. Como los colores tienden a palidecer, suelo añadir un poco de colorante alimentario en polvo o en pasta al azúcar. Tendrá que decidir por sí mismo la cantidad que le agrega, pues los tintes alimentarios son distintos según la marca. Es mejor que el color sea un poco más intenso del deseado si no está previsto usarlas hasta pasados unos meses, ya que empalidecen un poco. La mayoría de las flores pueden conservarse durante años a excepción de las lilas, que se volverán pardas a los pocos meses. Las flores confitadas quedan espectaculares enganchadas entre las hebras de azúcar en hilos ([pág. 317](#)). Las lilas confitadas tienen un tallo tieso en su parte inferior que las hace ideales para adornar los lados y la parte superior de una tarta, especialmente las cubiertas de *buttercream* de chocolate blanco ([págs. 240 a 241](#)), como la tarta nostalgia de lila blanca ([pág. 166](#)), o las cubiertas por un *fondant* estirado clásico ([pág. 307](#)). Hacer un pequeño agujerito con un palillo en la superficie del *fondant* en el que insertar la lila.

Almacenamiento:

El preparado se conservará durante varias semanas si se coloca en un envase de cierre hermético y también puede congelarse indefinidamente. Amasar de nuevo hasta que se pueda plegar. Las rosas ya secas pueden durar hasta 1 año si se guardan herméticamente en una estancia fría y seca o en el frigorífico.

PARA CRISTALIZAR FLORES HARÁ FALTA

- Azúcar blanquilla refinada: 9 docenas de lilas necesitan solamente 2 cucharadas de azúcar, pero es mejor hacer 80 g y tener así de sobra para verter sobre las flores.
- Colorante alimentario en polvo o en pasta: la marca Wilton ofrece un colorante en pasta color uva que da el tono perfecto a las lilas confitadas y un color en pasta violeta perfecto para las violetas confitadas.
- Clara de huevo ligeramente batida: 9 docenas de lilas necesitan 1/2 clara de huevo (1 cucharada).

- Pequeñas flores comestibles ([pág. 437](#)).

* En un cuenco pequeño, mezclar el azúcar con el colorante alimentario con los dedos hasta que se consiga un color uniforme, añadiendo más colorante si se considera necesario para volver el tono más intenso. Tamizar el azúcar con un colador de paso fino, si es necesario, para igualar perfectamente el color. Es mejor no utilizar el robot de cocina ya que los cristales de azúcar perderían su brillo.

* Con un pequeño pincel, pintar los pétalos de las flores por todas sus caras con la clara de huevo. Sujetando la flor sobre el cuenco de azúcar teñida, echar el azúcar a cucharadas sobre la flor, cubriendo toda su superficie. Sacudir con suavidad el exceso de azúcar y colocar en una superficie antiadherente. Dejarlas secar totalmente (durante unas 24 horas) y guardarlas luego al abrigo del aire y de la luz para evitar que pierdan color.

TRUCOS: las violetas conservarán su forma mejor si se las deja secar boca abajo. Utilizar una horquilla del pelo o un alfiler de costura para sujetarlas colgando de sus tallos hasta que se sequen.

La goma arábica, que se puede encontrar en los establecimientos de artículos para confitería, puede sustituir a la clara de huevo para conseguir un mayor brillo. Disolverla en una pequeñísima cantidad de agua.

¹⁶ Barrita dulce y cremosa, cubierta de chocolate, creada en 1896 por un inmigrante austriaco, Leo Hirschfield, en la ciudad de Nueva York, que bautizó su invento con el apodo de su hija menor, Tootsie. Con el tiempo, este se convirtió en el dulce nacional de todos los estadounidenses y la compañía fabricante, en una gran multinacional. (N. de la T.)

¹⁷ El hilo de caramelo, conocido en algunos lugares de España como «pelo de bruja», se conoce en Estados Unidos como «pelo de ángel» y de ahí viene la «lágrima de ángel». (N. de la T.)

* Para instrucciones sobre cómo trabajar el mazapán, véase [pág. 367](#).

* Para instrucciones sobre cómo trabajar el mazapán, véase [pág. 367](#).

¹⁸ Para consultar instrucciones sobre modelado de rosas, véase [pág. 399](#).

COBERTURAS DE FRUTAS Y PURÉS

Las frutas, tanto frescas como secas o en confitura, aportan mucho al sabor y presentación de las tartas. Pueden utilizarse como cobertura en los *cheesecakes*, en las *charlotas* e, incluso, combinarse con otro tipo de cobertura, como la tarta rapsodia de estrellas resplandecientes (pág. 169).

Las mermeladas o confituras sirven para glaseados ácidos y llenos de color que suavizan el dulzor de las tartas con capas de bizcocho y *buttercream*.

Con las frutas en conserva y los purés concentrados se pueden hacer *buttercreams* y nata batida (que yo llamo «nata vaporosa») maravillosamente perfumados. Preparar confituras propias le permitirá disminuir el azúcar y mantener más vivo el sabor natural de la fruta. Yo concentro tanto los zumos de fruta que, para que se conviertan en jalea, no son necesarias ni una gota de pectina ni una gran proporción de azúcar. Mi conserva más consistente tiene mucha fruta y muy poca azúcar.

En este capítulo también hay recetas para hacer sus propios purés de castaña y calabaza. Aunque las que pueden encontrarse en lata son de excelente sabor y de textura muy adecuada, durante el otoño y el invierno — cuando estos ingredientes son fáciles de encontrar—, es estupendo saber utilizarlos y sacarles partido. El sabor es siempre un poco más rico. Sin embargo, esto no siempre se puede decir de todas las frutas. Los albaricoques secos rehidratados, por ejemplo, confieren mucho más sabor que los frescos. Los fresones, congelados sin azúcar, son a menudo mucho más gustosos que los frescos, incluso recogidos en el momento álgido de la temporada.

Este capítulo incluye también una nueva y emocionante técnica para hacer purés de frutas, en la que es necesario concentrar los jugos sin cocer la fruta. Los purés resultantes pondrán en sus manos la posibilidad de hacer *buttercreams* y natas montadas con el sabor de cualquier fruta fresca en el mejor momento de su temporada.

Glaseado piedra preciosa

Las jaleas y las confituras de fruta, particularmente las ácidas, como las de frambuesa, albaricoque o grosella, permiten coberturas muy fáciles de hacer y muy bonitas. El glaseado rubí de frambuesa ofrece a la llamarada de chocolate (pág. 85) un resplandor espectacular. El cristalino y suave dorado del glaseado piedra preciosa de manzana conserva las peras cocidas jugosas y frescas sobre la *charlota* vaporosa de peras (pág. 175).

El glaseado piedra preciosa es también ideal para pegar bandas de chocolate sobre los lados de una tarta (pág. 395).

Un pastel de 24 cm precisa 125 ml de glaseado, uno de 30 cm unos 200 ml. El sobrante del glaseado puede conservarse durante meses en el frigorífico.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Jalea o confitura de fruta	1/2 taza	5,25 oz	154 g
Licor de fruta* o aguardiente (véanse variaciones)	1 cda	0,50 oz	14 g

* Licores que acompañan bien:

Para la jalea de frambuesa: Chambord o aguardiente de frambuesa.

Para la jalea de albaricoque: *Barack Palinka* o *brandy* de albaricoque.

Para la jalea de grosella: *Cassis*.

Para la jalea de manzana: Calvados o licor de pera.

* En un cacito de fondo grueso fundir la jalea sobre fuego muy suave. Añadir el licor o agua caliente para aligerarlo un poco y colarlo.

* Si usted está utilizando el glaseado para sellar la superficie porosa de un bizcocho antes de glasearlo con chocolate, verter el glaseado (de fruta) sobre el bizcocho cuando aún esté caliente y fluido. Extenderlo después uniformemente con una larga espátula de metal.

* Para glasear una tarta ya cubierta con un *buttercream*, enfriar mucho la tarta hasta que el *buttercream* quede bien duro. Utilizando el envés de un largo cuchillo afilado, realizar cortes paralelos y en sentido contrario para conseguir rombos y dibujar formas de diamantes. Limpiar la hoja después de cada corte. Al aplicar el glaseado, se colará en los cortes, marcando el dibujo con un color más intenso. El glaseado tendrá que estar apenas caliente cuando se extienda sobre el *buttercream* —que no manchará al tocarlo—, para evitar que se funda.

* Guardar el resto del glaseado en un envase con tapa de cierre hermético y conservar en el frigorífico.

Para utilizar conservas o lekvar de albaricoque: el *lekvar* de albaricoque tiene tanto la piel como la carne de la fruta. Es más denso y con un sabor más intenso que las confituras normales de albaricoque. Es imprescindible tamizar la mermelada de albaricoque o el *lekvar* para conseguir un glaseado transparente. Comenzar con 1 1/2 vez de la cantidad necesaria. Utilizar un robot de cocina para igualar la confitura y, entonces, calentarla para fundirla antes de pasarla a través de un colador. Agregar el licor (al final) o el agua (antes de tamizar).

Para 125 ml. (suficiente para glasear una tarta de 24 cm a 28 cm de diámetro).

Almacenamiento:

1 año en frigorífico.

Consejos para triunfar:

Si se va a glasear sobre una cobertura, deberá asegurarse de que el glaseado esté apenas caliente y de que la textura del *buttercream* sea lo bastante consistente como para soportar que se lo toque sin manchar, o se fundirá.

Variaciones

Glaseado piedra preciosa brillante

Una pequeña cantidad de gelatina da lugar a un glaseado más denso pero transparente y fluido que se conserva durante varios días. Poner 7 cucharadas de agua en un tazón. Espolvorear encima 2 cucharadas de té de gelatina en polvo y dejar que se ablande durante 5 min. Calentar en el microondas a máxima potencia moviendo 1 o 2 veces, o en un cazo rodeado de agua casi hirviendo hasta que se disuelva. Añadir la gelatina a la jalea fundida y tamizada con el licor. Dejar enfriar en frigorífico hasta que espese un poco o revolver sobre agua helada hasta que su textura sea la de jarabe espeso. Utilizar de inmediato.

Glaseado de arándanos-frambuesas

Este sabroso y precioso glaseado es estupendo para cubrir un *cheesecake* de queso cremoso (pág. 78), y convertirlo en un postre para fiestas.

En un cacillo disolver 4 cucharadas de té de almidón de maíz en 180 ml de zumo de arándanos-frambuesas, mejor elaborado con concentrado congelado. Acercar al fuego para dar un hervor, revolviendo todo el rato. Bajar la llama y dejar hervir durante 1 min. Retirar del calor y mezclar con una cucharada de Chambord (licor de frambuesa negra) o Boggs (licor de

arándano o pacharán). Echarlo sobre la tarta repartiéndolo uniformemente.

Confitura de frambuesa *cordon rose*

Cada minuto de trabajo dedicado a esta receta tiene un extraordinario valor porque es imposible encontrar en el mercado una confitura de esta calidad. La fruta necesaria para preparar un bote mediante este sistema será dos veces y media superior a la cantidad utilizada en uno de mermelada industrial. La confitura de frambuesa encierra la esencia mágica de esta baya. Otras de sus bondades añadidas son el perfume que invade la cocina con su aroma y el encanto de ver cuencos y cuencos llenos de las bayas aterciopeladas y del color del rubí. También debe de existir un placer atávico, quizás, en el acto de conservar la abundancia del verano para los fríos meses invernales por venir.

Este sistema exclusivo para preparar la mermelada triplica la concentración de la fruta de forma que se gelatiniza sin tener que agregar nada de pectina o la habitual gran cantidad de azúcar (superior en más de 2/3). La confitura es ácida e intensamente sabrosa, con un tono granate oscuro. Queda magnífica extendida sobre bizcochos enrollados y como añadido en los *buttercreams*.

INGREDIENTES PARA 150 G. LARGOS	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Azúcar	2 tazas + 2 cdas	15 oz	425 g
Agua	1 taza líquida + 2 cdas	9,25 oz	266 g
Frambuesas	3 l (medida sólida)	3 libras	1,361 kg

* En un puchero de gran diámetro mezclar el azúcar con el agua y acercar al fuego hasta que hierva, sin dejar de mover. Dejar cocer durante 1 min. Añadir unas cuantas bayas (de modo que queden en una sola capa) y dejar hervir durante 1 min más. Retirar con una espumadera y poner en un colador que estará sobre un cuenco para conservar el almíbar. Dejar reducir el almíbar del puchero a 1/2 l y repetir la operación con más bayas. De vez en cuando, echar el almíbar que escurre de las frutas ya cocidas al puchero. Quitar la espuma blanca de la superficie con una espumadera.

* Cuando la última tanda de frambuesas haya terminado de cocerse, hervir el almíbar para reducirlo a 1/2 l (la temperatura será de unos 99° C) y reservarlo. Tamizar la fruta para retirar la mayor parte de las semillas.

Cuando las frambuesas se condensan hasta este punto, dejar todas las semillas podría ser excesivo. Sin embargo, unas pocas dan a la confitura una textura muy agradable. Yo utilizo el accesorio colador y tamiz de mi KitchenAid, que tiene un paso lo suficientemente grande como para dejar pasar algunas semillas. También puede usar un pasapurés con el disco de paso más fino. Deberá conseguir 1/2 l de pulpa de frambuesa y 150 ml largos de semillas.

* Agregar la fruta ya pasada al almíbar reservado y dejar cocer suavemente durante 10 min o hasta reducir todo a 1 l escaso. Llenar botes de conserva de vidrio que se han metido en agua hirviendo, dejando un espacio libre hasta el borde de 1 cm aprox. Enroscar las tapas y meterlos en un barreño de agua, cubiertos, durante 10 min desde el momento en que el agua comienza a hervir. Retirar y dejar enfriar antes de comprobar que están bien cerrados.

* Los botes deberán apoyarse dentro del baño de agua sobre una rejilla, para que el líquido circule bien a su alrededor y los cubra más de 2 cm. Deberán estar boca arriba para expulsar el aire interior, lo que producirá un vacío que los sellará. Si no se aplica este tratamiento, asegúrese de guardar la confitura en una zona fresca, seca y alejada de la luz, ya que al no llevar conservantes, habrá que impedir la formación de moho. (Si esto ocurriera, retirar el moho y volver a hervir la confitura.) La mermelada tardará un par de días en espesar dentro de su bote.

TRUCO: esta confitura también puede elaborarse con frambuesas congeladas sin azúcar. Dejar que se descongelen en un colador, guardando el jugo que suelten. Añadir este jugo al almíbar de azúcar y continuar como con las bayas frescas. Es imposible distinguir entre la confitura elaborada con bayas frescas o congeladas.

Almacenamiento:

He llegado a guardar esta conserva durante más de 4 años. El sabor no pierde nada pero, a partir de los 2 años, el color se oscurece y el brillo se opaca un poco.

Comprensión

Fórmula: 1/2 kg de frambuesas / 150 ml de agua / 90 g de azúcar. Lo tradicional para hacer confituras es un gran puchero de cobre sin forro interior porque cuanto más rápido se hagan el almíbar y las frutas, mejor será el sabor y la gelatinización. Asegúrese de emplear un utensilio de gran diámetro para favorecer la evaporación del almíbar. Las frambuesas son muy

frágiles y se rompen sólo con lavarlas. Los cultivadores de frambuesas me han asegurado que no se les aplica fumigación alguna durante el periodo en que está prohibido por ley antes de la recogida, de modo que sus efectos han desaparecido completamente en el momento de la cosecha. Ellos no recomiendan, por tanto, lavar las bayas. Si, a pesar de todo, se lavan, deberán ser cocinadas lo antes posible.

NOTA: si le sobra algo de confitura, guárdela. En el frigorífico se conservará durante 2 semanas.

Confitura de fresón *cordón rose*

Esta confitura sumamente concentrada tiene muy poca azúcar —cerca de la doceava parte que la mayor parte de las confituras industriales elaboradas con pectina— y, sin embargo, es cuatro veces más concentrada. Está pensada para poder añadirla a *buttercreams* y natas montadas o extenderla sobre bizcochos enrollados. Se le puede agregar más azúcar si su destino es comerla sobre tostadas.* En ambos casos encierra la frescura de los fresones frescos. Estos, durante lo mejor de la estación, están llenos del dulce sabor del sol. Fuera de temporada, las bayas congeladas darán una confitura aún mejor.

INGREDIENTES PARA 1 KG APROX.	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Fresones sin hojas	4 l (medida sólida)	4 libras	1,814 kg
Azúcar*	1 taza + 2 cdas	8 oz	227 g
Agua	1 1/2 tazas líquidas	12 oz	354 g

* Si desea extender la confitura en tostadas, añadir 90 g escasos de azúcar.

* Si los fresones tienen tierra, lavarlos antes de quitarles las hojas y secarlos con papel de cocina.

* En un puchero de gran diámetro mezclar el azúcar con el agua y acercar al fuego hasta que hierva, sin dejar de mover. Dejar cocer durante 1 min. Añadir unas cuantas frutas (de modo que queden en una sola capa) y dejar hervir durante 1 min más. Retirar con una espumadera y poner en un colador situado sobre un cuenco para conservar el almíbar. Dejar reducir el almíbar

del puchero a 425 ml y repetir la operación con más frutas. De vez en cuando, echar el almíbar que escurre de las frutas ya cocidas al puchero. Quitar la espuma blanca de la superficie con una espumadera.

* Cuando la última tanda de fresones haya terminado de hacerse, hervir el almíbar para reducirlo a 425 ml (la temperatura será de 97° C) y reservarlo.

* Echar de nuevo los fresones en el almíbar reservado y cocer suavemente durante 10 min o hasta reducir todo a 900 ml escasos.

* Llenar botes de conserva de vidrio que se han metido en agua hirviendo, dejando un espacio libre hasta el borde de 1 cm aprox. Enroscar las tapas y sumergirlos en un barreño de agua, cubiertos, durante 10 min desde el momento en que el agua comienza a hervir.

* Retirar y dejar enfriar antes de comprobar que están bien cerrados. Los botes deberán apoyarse dentro del baño de agua sobre una rejilla, para que el líquido circule bien a su alrededor y los cubra más de 2 cm. Deberán estar boca arriba para expulsar el aire interior, lo que producirá un vacío que los sellará. Si no se aplica este tratamiento, asegúrese de guardar la confitura en una zona fresca, seca y alejada de la luz, ya que al no llevar conservantes habrá que impedir la formación de moho (si esto ocurriera, retirar el moho y volver a hervir la confitura). La mermelada tardará un par de días en espesar dentro de su bote.

TRUCOS:

- Hace poco he descubierto una esencia extraordinaria de fresitas del bosque que proviene de Francia. Unas pocas gotas mejoran de forma mágica esta o cualquier otra confitura de fresón ([pág. 436](#)).
- Esta mermelada puede elaborarse con fresones congelados sin azúcar. Dejar que se descongelen en un colador, guardando el jugo que suelten. Añadir este jugo al almíbar de azúcar y continuar como con las frutas frescas. Es imposible distinguir entre una confitura elaborada con fresones frescos o congelados.

Almacenamiento:

He llegado a guardar esta conserva durante más de 4 años. El sabor no pierde nada pero, a partir de los 2 años, el color se oscurece y el brillo se opaca un poco.

Comprensión

Los fresones tienen más agua que las frambuesas así que es necesario

comenzar con 2 kg de fruta en lugar de con 1 1/2 kg para obtener la misma cantidad de confitura.

Fórmula: 1/2 kg de fruta / 60 g de azúcar / 90 ml de agua.

Lo tradicional para hacer confituras es un gran puchero de cobre sin forro interior porque cuanto más rápido se cuezan el almíbar y las frutas, mejor será el sabor y la gelatinización. Asegúrese de emplear un utensilio de gran diámetro para favorecer la evaporación del almíbar.

Puré de albaricoque

Los albaricoques secos de California dan un puré con mucho más sabor y un color mucho más vivo que los albaricoques frescos, incluso en plena temporada. El puré se puede congelar muy bien, así que yo siempre tengo un poco a mano para agregar a los *buttercreams* o para dibujar una espiral en la masa de un *cheesecake*.

INGREDIENTES PARA 375-425 ML	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Albaricoque secos de California	2 tazas apretadas	12 oz	340 g
Agua	1 1/2 tazas líquidas	12,5 oz	354 g
Zumo de limón recién exprimido	1 1/2 cdas	1 oz	23 g
Opcional: azúcar blanquilla refinada	1/2 taza + 1 cda	4 oz	113 g

* Colocar en un cazo pequeño los albaricoques y el agua y dejarlos en reposo, cubiertos, durante 2 horas. Cocerlos 20 min a fuego muy lento, bien tapados o hasta que estén tiernos. Meter en un robot de cocina para convertirlos en puré con todo el líquido que hayan soltado.

* Pasar por un colador fino ([pág. 460](#)) hasta que queden de 375 a 425 ml.¹⁹ Añadir el zumo de limón (si hubiera menos puré, disminuir un poco la cantidad de zumo de limón).

* Para hacer que el puré tenga un sabor ligeramente azucarado, agregar azúcar en una proporción de 1/3 del volumen total de puré (p. ej., si hay 1/4 l de puré, añadir 80 ml de azúcar en lugar de 125 ml). Guardar en un envase que cierre herméticamente.

Almacenamiento:

5 días en frigorífico, 1 año en el congelador.

CONSEJO: los albaricoques de California de calidad extra, que pueden encontrarse en las tiendas de lujo y en las herboristerías o tiendas de comida natural, son de un color naranja más intenso y poseen un sabor mucho mejor que la mayoría de las variedades envasadas.

NOTA: es fundamental utilizar un pasapurés fino para conseguir la mejor textura.

Puré de melocotón

La combinación de melocotones y nata ha demostrado su bondad a lo largo del tiempo. Este puré es la base de mi nata vaporosa de melocotón para rellenar *charlotas*. Cuando la temporada del melocotón es extraordinaria, utilizo la fruta madura y jugosa para hacer más puré del que necesito y congelarlo; así puedo disponer de él durante el resto del año. Cuando los melocotones no tienen demasiado aroma, compro de los congelados que no tienen azúcar añadida.

INGREDIENTES PARA 625 ML	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Fresquillas maduras, peladas y sin hueso	5 tazas de láminas	2 libras	907 g
Zumo de limón recién exprimido	1 cda	0,5 oz	16 g
Esencia de almendra	1 cda de té	---	4 g
Vainillina	1/4 de cda de té	---	---

* Meter las fresquillas en un robot de cocina durante un momento hasta que queden en trozos y caldosas. Introducir en un colador con la hoja más fina ([pág. 467](#)) para conseguir un puré liso. Unir el puré con el zumo de limón en una cazuela de material inalterable y dejar hervir suavemente hasta que se reduzca a unos 600 ml. Enfriar e incorporar las esencias. Guardar en un envase de cierre hermético.

TRUCO: para pelar las fresquillas, ponerlas en agua hirviendo durante 1 min o hasta que las pieles se retiren con facilidad. No añadir este puré a la masa de un *cheesecake*, pues se cortaría.

Almacenamiento:

2 días en frigorífico o meses en congelador.

Comprensión

La almendra tiene una gran afinidad con las fresquillas. La vainilla sirve para realzar el sabor de ambas.

Puré y salsa de frambuesa

Las frambuesas son las joyas de la corona del mundo de la pastelería. Este puré ácido e intensamente aromático es ideal para amortiguar el dulzor de los *buttercreams* y para añadir sabor a las natas montadas. Muy poco azucarado, también se convierte en una salsa aterciopelada que guarda la auténtica esencia de la frambuesa fresca.

El secreto consiste en que los jugos se concentran hasta menos de 4 veces el volumen original, pero la pulpa no se cuece del todo. El puré de frambuesa es magnífico con la *charlota* vaporosa de pera (pág. 175). Y una cucharada, llenando el hueco de una pella de nata, es el contraste perfecto para la cremosidad de la tarta de trufa de chocolate para perder el sentido (pág. 82). De hecho, soy incapaz de servir esta tarta sin este puré. Como se conserva fresco incluso durante meses en el congelador, siempre preparo cantidad de sobra para poder almacenar.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Frambuesas congeladas sin azúcar añadido	2 envases de 12 oz	24 oz	680 g
Zumo de limón recién exprimido	2 cdas de té	---	10 g
Opcional: azúcar	2/3 de taza	4,75 oz	132 g

* Dejar descongelar las frambuesas en un colador suspendido sobre un gran cuenco. Tardarán varias horas (para acelerar el descongelado, colocar en el horno con la luz piloto encendida). Apretar las bayas para extraer todo el jugo. Deberá salir 1/4 l.

* En un cazo (o en el microondas* a máxima potencia) hervir el jugo hasta que se reduzca a 60 ml. Echar en una taza o cuenco resistente al calor y ligeramente engrasado.

* Aplastar las frambuesas e introducirlas en un pasapurés con el disco de paso más fino o utilizar un tamiz para quitar todas las semillas. Habrá cerca de 1/4 l de puré. Agregarle el almíbar de frambuesa y el zumo de limón. Para

conseguir una salsa ligeramente endulzada, medir de nuevo. Debería haber 325 ml. Si ha salido menos, añadir menos azúcar. La cantidad adecuada de azúcar será la mitad en volumen de la cantidad de puré (para 1/2 l de puré, añadir 1/4 l de azúcar). Revolver hasta que el azúcar se haya disuelto.

TRUCO: si se utilizan bayas frescas, harán falta unos 600 g. Conviene congelarlas y descongelarlas para romper sus membranas y conseguir que suelten su jugo.

Para 300 ml de puré o 450 ml de salsa poco dulce.

Almacenamiento:

10 días en frigorífico, 1 año en congelador. El puré se puede descongelar poco tiempo y volver a congelar varias veces sin que aparezcan síntomas de deterioro.

Consejos para triunfar:

Utilizar solamente bayas sin endulzar. Las frambuesas en almíbar no pueden someterse a una reducción tan intensa porque el azúcar espesaría el preparado antes de llegar a obtener la intensidad de sabor deseada. Las semillas de la frambuesa son muy pequeñas y pueden pasar a través de la mayoría de los pasapurés. Esta salsa es laboriosa y, como las semillas se pegan a la pulpa, se tarda mucho tiempo en prepararla. Pasarla a través de un tamiz fino me ha llevado en alguna ocasión hasta 1/2 hora. Sin embargo, Carl Sontheimer diseñó, hace poco, un accesorio para el robot de cocina Cuisinart que se ha convertido en el pasapurés de mis sueños. Retira todas las pequeñas semillas de frambuesa en cuestión de minutos y es fácil de limpiar.

Comprensión

En una ocasión le di a probar a Robert Linxe, de la Maison du Chocolat, de París, un poco de mi puré de frambuesa aromatizado con un carísimo aguardiente de frambuesa. Me dijo —sin pensarlo dos veces— que el limón es, entre todos, el mejor potenciador del sabor de las frambuesas. Y tiene toda la razón (aunque hay ocasiones en las que añado ambos, a veces sustituyendo el aguardiente de frambuesa por Chambord, un licor de frambuesas negras, que es dulce).

Reducir el zumo de frambuesas en el microondas produce el mejor sabor porque la fruta no entra en contacto directo con la fuente de calor, evitando el más leve regusto a quemado o a caramelo.

Salsa y puré de fresones

Este sorprendente puré encierra el sabor de los fresones madurados al sol en el momento álgido de su recogida —y es mucho más sabroso que los fresones cuando se comen fuera de temporada—. Esto ocurre, en parte, porque los fresones destinados a congelación se recogen en el mejor momento y también porque este sistema de concentrar los jugos sin cocinar la fruta da lugar a un puré de doble concentración y sabor más fresco que los convencionales (descubrí esta técnica para que los fresones liberaran todo su sabor, al tiempo que conservan su color brillante).

Yo utilizo el puré de fresones ligeramente endulzado como una salsa. Sin endulzar, es estupendo para acompañar a la nata vaporosa de fresones en el relleno de las *charlotas* (pág. 267) o con el cuatro cuartos dorado de *buttercream* servido como pastel o tartaleta de fresón (pág. 34). También combina estupendamente con la genovesa de chocolate (pág. 129) y sirve como aromatizante para los *buttercreams*.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Fresones enteros congelados sin azúcar	1 envase de 20 oz	20 oz	567 g
Zumo de limón recién exprimido	2 cdas de té	---	10 g
Opcional: azúcar	1/4 de taza	1,75 oz	50 g

* Descongelar los fresones en un colador suspendido sobre un gran cuenco. Tardarán varias horas. Apretarlos si fuera necesario para extraer todo su jugo. Deberán sacar cerca de 325 ml de líquido.

* En un cazo (o en el microondas* a máxima potencia) hervir el jugo hasta que se reduzca a 60 ml. Echar en una taza o cuenco resistente al calor y ligeramente engrasado.

* Aplastar los fresones e introducirlos en un pasapurés con el disco de paso más fino. Saldrá cerca de 1/4 l largo de puré. Añadirle el almíbar de frambuesa y el zumo de limón. Para conseguir una salsa ligeramente endulzada, medir de nuevo. Debería haber 325 ml. Si la cantidad es menor, agregar menos azúcar. La cantidad adecuada de azúcar será 1/5 parte en volumen de la cantidad de puré (por cada 10 cucharadas de puré, añadir 2 cucharadas de azúcar). Revolver hasta que el azúcar se disuelva.

TRUCO: los fresones frescos son estupendos sólo en plena temporada, cuando están llenos de sabor. Si se utiliza fruta fresca, serán necesarios unos 600 g. Para conseguir que suelten su jugo, deberán ser congelados y

descongelados con el propósito de romper sus membranas. Algunas gotas de esencia francesa de fresitas del bosque (pág. 436) añaden gran intensidad al sabor.

Para 300 g de puré o 350 g de salsa ligeramente endulzada.

Almacenamiento:

10 días en frigorífico, 1 año en congelador. El puré puede ser descongelado durante poco tiempo y vuelto a congelar varias veces sin síntomas de deterioro.

Comprensión

Las pequeñas semillas de los fresones dan una textura deliciosa y, junto con el color rosa del *buttercream* o de la nata montada, son el anuncio inequívoco de un verdadero sabor a fruta roja.

El método de reducir el zumo de los fresones en microondas preserva el sabor porque la fruta no entra en contacto directo con la fuente de calor, evitando el más leve regusto a quemado o a caramelo.

Curd de limón

Si le gusta el limón (¡a quién no le gusta!), la frescura chispeante del *curd* de limón lo convertirá en un adicto; se lo comerá directamente del tarro a cucharadas. Esta propuesta puede convertirse en una preciosa cobertura para el *cheesecake* de queso cremoso *cordon rose* (pág. 78). Mezclada con la nata montada perfecta (pág. 257) o con el merengue italiano (pág. 299), se transformará en un voluptuoso relleno para el bizcocho enrollado (pág. 138) o en uno etéreo para las *charlotas* (pág. 373). Puede incluso ser un complemento fabuloso para el *buttercream* muselina (pág. 247). Debemos agradecer a Dios la existencia de los limones. Pueden encontrarse durante todo el año y, a pesar de los tratamientos de conservación, siempre resultan maravillosos.

Los colonos importaron el *curd* de limón de Inglaterra, donde es conocido normalmente como «queso de limón» o «mantequilla de limón». La primera vez que lo probé me dispuse a hacer lo que fuera para conseguir la receta. Según la *Wise Encyclopedia of Cookery* (*Sabia Enciclopedia de la Cocina*), en la que encontré la primera receta de esta golosina inglesa, la receta fue un secreto oculto durante años. Ahora hay numerosas y diferentes

versiones. La mía es quizás un poco menos dulce y un poco más alimonada que la mayoría de ellas. Se le puede agregar más azúcar cuando el *curd* está aún caliente.

INGREDIENTES PARA 1/4 L LARGO	MEDIDAS		PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos	
4 yemas grandes	2 oz fluidas largas	2,5 OZ	74 g	
Azúcar	1/2 taza + 2 cdas	4,5 OZ	125 g	
Zumo de limón recién exprimido	3 oz fluidas (en una jarra medidora)	3,25 OZ	94 g	
Mantequilla sin sal (19 a 23° C)	4 cdas	2 OZ	57 g	
1 pizca de sal	---	---	---	
Cáscara de limón rallada fina	2 cdas de té	---	4 g	

* En un cazo inalterable de fondo grueso batir las yemas con el azúcar hasta que se incorporen bien. Mezclar con el resto de los ingredientes excepto con la cáscara rallada de limón. Acercar al fuego a media potencia, removiendo continuamente, hasta que se espese y parezca una holandesa ligera, que cubre fácilmente la espátula de madera pero es aún lo suficientemente líquida como para escurrir. El preparado se opacará y comenzará a adquirir un color amarillo en el envés de la espátula de madera. No hay que permitir que hierva, porque se cortaría. En cuanto aparezca algo de espuma, retirar unos momentos del fuego, revolviendo sin parar, para impedir que hierva. Cuando el *curd* se haya espesado, pasarlo de inmediato por un colador. Apretar con el envés de una cuchara hasta que sólo queden los residuos más gruesos. Tirarlos. Añadir la cáscara rallada de limón y dejar enfriar. Verter en un envase de cierre hermético. El *curd* seguirá espesando al enfriarse y al reposar.

PARA GLASEAR UN *CHEESECAKE*

Echar el *curd* de limón sobre la tarta muy fría cuando aún esté suficientemente templado y líquido. Extender rápidamente con una espátula metálica para que la película quede lisa.

Almacenamiento:

3 semanas en el frigorífico. Si se guarda durante más tiempo el sabor fresco a cítrico se apaga.

Consejos para triunfar:

Cuando los limones se calientan (durante unos 10 seg en el microondas a gran potencia) y se hacen rodar sobre la mesa apretándolos ligeramente, liberarán una cantidad de zumo considerable. Conviene mezclar muy bien las yemas con el azúcar antes de añadir el zumo de limón para evitar que se corte la

mezcla. Utilizar un cazo de buena calidad y material inalterable que reparta el calor uniformemente, o un baño María. No dejar que el preparado llegue a hervir para evitar que más adelante se corte. Retirar de inmediato del calor en cuanto espese y pasar enseguida por un colador, ya que el calor residual del cazo elevaría la temperatura.

Si se está trabajando con un termómetro fiable, la temperatura del *curd* ya espesado deberá ser de 91° C.

Comprensión

No deberá emplearse un cazo de aluminio porque produciría una reacción química con las yemas de huevo que les darían un tono verdoso. El azúcar eleva el punto de coagulación de la yema. También la protege de una coagulación prematura debida a la adición de ácido cítrico. Si el zumo se añadiera directamente a las yemas desprotegidas, las coagularía parcialmente y, cuando se colaran, quedaría gran parte en el tamiz.

Cuando las yemas alcanzan el punto de ebullición, comienzan a cortarse. Los establecimientos comerciales muchas veces hacen que el *curd* llegue al punto de ebullición y lo cuelan de inmediato. Se procede así simplemente para ganar tiempo (es una forma como cualquier otra de asegurarse de que el preparado ha alcanzado la temperatura suficiente).

Pasar el *curd* de limón o de lima por un colador, después de terminar de cuajarlo, proporciona una textura más sedosa porque retira los restos coagulados de huevo. La cáscara se añade, sin embargo, después de colarlo. También puede agregarse junto con el zumo y retirarla al colarlo. De este modo libera parte de su aroma sin añadir textura. En el caso del *curd* de naranja es muy importante que la cáscara de naranja se incorpore al zumo para intensificar el aroma, tan difícil de conservar, de este cítrico.

Variaciones

***Curd* de lima**

Sustituir el zumo de limón y su cáscara por el zumo de lima recién exprimido y su cáscara rallada. Las limas son más pequeñas que los limones, pero tienen más zumo. 3 limas pequeñas pueden ser suficientes. Disminuir la cantidad de azúcar a 100 g ya que esta fruta es mucho menos ácida que el limón.²⁰ El *curd* de lima saldrá amarillo con manchitas verdes de la cáscara. Si se desea, incorporar unas gotas de colorante verde para teñirlo; pero sea prudente: sólo queda bien el más pálido de los tonos de verde.

***Curd* de fruta de la pasión**

Este *curd* tiene un sabor extraordinario y un intenso color dorado. Sustituir el zumo de limón y su cáscara por igual volumen (100 g) de zumo de fruta de la pasión fresco o congelado (pág. 443). Disminuir el azúcar a 100 g.

***Curd* de naranja**

El zumo de naranja es mucho más dulce que el zumo de la lima americana y la mayoría de las variedades no tienen suficiente acidez como para espesar el *curd* tanto como lo hace el zumo de limón. El *curd* de naranja posee un delicioso sabor y un color muy llamativo, pero permanecerá ligeramente líquido incluso cuando esté muy frío. Este *curd* convierte en una delicia el *buttercream* muselina de naranja al Grand Marnier (pág. 247) y le da un toque riquísimo a la nata batida con sabor a naranja (pág. 267).

Para hacer el curd de naranja: reducir 1/4 l de zumo de naranja recién exprimido a 2 cucharadas (mejor en microondas a máxima potencia). Añadir sólo la mitad del azúcar y agregar 4 cucharadas de cáscara a la mezcla de yemas antes de acercarla al calor. No pasar por el colador (si encuentra naranjas sanguinas, reducir solamente a 60 ml ya que tienen una mayor acidez y espesarán el *curd* notablemente).

Cáscara confitada

La piel de los cítricos sirve de detalle decorativo lleno de sabor cuando se corta en tiras finas y se confita en almíbar de azúcar. Esta piel confitada es particularmente indicada para decorar una tarta que contenga cítricos.

INGREDIENTES PARA 150 G	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
3 naranjas grandes de piel gruesa	---	---	---
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g
Agua	1 oz líquida	8,25 oz	236 g
Jarabe de maíz	1 cda	---	21 g
Opcional: jarabe de granadina	1 cda de té	---	---

* Con un pequeño cuchillo muy afilado sacar tiras de piel de las naranjas, evitando cortar la parte del endocarpio, que se encuentra debajo. Si quedara algo de blanco, rasparlo hasta quitarlo. Cortar la cáscara en juliana de tiritas finas.

* Echar en un cazo con agua hirviendo y escaldar durante 15 min para suavizarlas y quitarles el amargor. Colar y refrescar bajo el chorro de agua fría.

* En el mismo cazo mezclar el azúcar, el agua y el jarabe de maíz y acercar al fuego hasta llevarlo a ebullición, moviendo constantemente. Dejar de revolver, añadir las cáscaras y tapar muy bien. Cocer a fuego lento durante 15 min sin mover ni destapar en ningún momento. Retirar del fogón y dejar enfriar, siempre cubierto. Para avivar el color, utilizar la granadina.

* Meter la cáscara confitada en el frigorífico en un envase al abrigo del aire hasta pasado un mes. Cuando se vaya a utilizar, escurrirla. Si quiere utilizar el almíbar para embeber bizcochos, agregar una parte y media de agua a una de almíbar para diluir el dulzor y añadir un licor de aroma de naranja al gusto de cada cual.

Almacenamiento:

1 mes en frigorífico.

Comprensión

El jarabe de maíz evita la cristalización del azúcar cuando se tira la cáscara al almíbar.

Cobertura de guindas frescas

El verano comienza, para mí, con la recogida de la guinda. Para una neoyorquina es una delicia comprobar día a día cómo van madurando los frutos. Una de las fincas del vecindario donde está situada nuestra casa de fin de semana tiene cuatro guindos y la política de «recójalas usted mismo». Me encanta observar el profundo verde de las hojas contra el claro azul del cielo y cientos de diminutos y luminosos globitos rojos colgando de las ramas. A menudo soy la única recolectora (lo que es una maravilla). El año pasado había una familia (abuela, madre y nieta) en el árbol siguiente al que yo ocupaba. Escuchaba las alabanzas sobre el pastel que prepararían y las bondades de las diferentes grasas para hacer la masa. Me sentí inmediata y placenteramente unida a aquellas cómplices pasteleras. Me preguntaron si yo trabajaba en la finca, puesto que estaba usando unas pequeñas tijeras para cortar los pedúnculos. La verdad es que dejar el pedúnculo en la fruta evita

que las guindas se estropeen rápidamente antes de utilizarlas.

Me gusta mucho el pastel de guindas frescas, pero por lo menos la mitad de las guindas que recojo son para las coberturas de mis *cheesecakes*. Estas frutas, llenas a reventar de zumo y cocinadas solamente hasta que espesan, casan perfectamente con la crema de queso aromatizada con limón.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Guindas deshuesadas y el zumo de deshuesarlas	1 3/4 tazas	10 oz	280 g
Azúcar	1/2 taza	3,5 oz	100 g
Almidón de maíz	1 1/2 cdas	---	12 g
1 pizca de sal	---	---	---
Esencia de almendra	1/8 de cda de té	---	---

* Mezclar, en un cazo de 1 1/2 l de capacidad, las guindas junto con su jugo, el azúcar, el almidón de maíz y la sal. Dejar reposar durante por lo menos 1/2 hora para que el azúcar extraiga aún más líquido de la fruta.

* Acercar al fuego moderado, moviendo constantemente hasta que espese y hierva. Dejar cocer suavemente durante 1 min. El preparado deberá caer a duras penas de la espátula. Retirar del calor y mezclar con la esencia de almendra. Enfriar ligeramente y echar sobre el *cheesecake* bien frío.

TRUCO: no he tenido muy buenas experiencias con los deshuesadores de cerezas que se encuentran normalmente en el mercado. Lo mismo permiten que pasen por su agujero los huesos más pequeños con los que cualquiera puede romperse un diente si se cuelan en la cobertura, que aplastan las guindas y las deforman. Una vez le pregunté a la clásica viejita que vende guindas sentada en su porche cómo las deshuesaba ella. Señaló su moño. Cuando la miré perpleja, se sacó una larga horquilla de metal. Me explicó que metía la parte curvada, el bucle de la horquilla, en el extremo de la guinda en la que estaba el pedúnculo y que usaba el bucle para tirar del hueso.

Desde entonces he probado con un ganchillo de croché, un complicado deshuesador alemán para guindas y un modelo antiguo, y sigo pensando que la horquilla de moño es el mejor y más rápido sistema para conservar la forma de globo de las guindas.

Suficiente para una tarta de 24 cm.

Almacenamiento:

Si están con sus pedúnculos, las guindas frescas se conservarán en el frigorífico durante 3 días. Cubrir sin apretar con un paño limpio. Las guindas conservan mejor su forma cuando se congelan si se espolvorean antes con 2 cucharadas de azúcar por cada 1/4 kg de guindas deshuesadas. El azúcar guarda el zumo cuando las paredes celulares se rompen. Si el congelador llega a los -18°C o menos aún, las guindas pueden conservarse durante 2 años sin perder su brillante color rojo ni su sabor. Si fuera necesario, unas gotitas de colorante alimentario rojo añadido antes de cocinarlas suplirá la posible pérdida de tono durante la congelación.

Consejos para triunfar:

Remover constantemente para evitar que el almidón de maíz se apeltone en grumos. El preparado deberá llegar a la ebullición total para que el almidón pueda humedecerse y espesar bien.

Cobertura de guindas de invierno

La temporada de las guindas es siempre demasiado corta (solamente un par de semanas), así que si algún año se le pasa, esta receta es una forma estupenda de realzar el sabor de las guindas en conserva. El Cherry Kijafa (vino de guindas procedente de Dinamarca) da a la fruta un precioso color rojo oscuro y un sabor extraordinario.

INGREDIENTES	MEDIDAS		PESOS
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Guindas deshuesadas envasadas al natural	1 lata de 1 libra	1 libra	454 g
Azúcar	1/4 de taza + 2 cdas	2,75 oz	75 g
Cherry Kijafa	3 oz fluidas (medidas en jarra de vidrio)	3,5 oz	96 g
Almidón de maíz	1 cda	---	8 g
1 pizca de sal	---	---	---
Esencia de almendra	1/8 de cda de té	---	---

LA VÍSPERA

* En un colador suspendido sobre un cuenco bien profundo escurrir las guindas durante 30 min o hasta que liberen unos 200 ml de jugo (apretarlas muy ligeramente si fuera necesario). Reservar solamente dos cucharadas de jugo. Quedarán guindas suficientes para llenar casi un cuenco de 1/4 l.

* En un cazo de 1 1/2 l mezclar las dos cucharadas de jugo reservadas, el vino y el azúcar hasta que esta última se disuelva. Añadir las guindas y acercar al fuego hasta que hierva. Cubrir y dejar enfriar. Guardar en el frigorífico hasta el día siguiente.

* Escurrir las guindas de nuevo durante 1/2 hora o hasta que se obtengan

unos 200 ml de líquido. Reducir a 125 ml. Echar en un cuenco y enfriar completamente.

* En el mismo cazo poner el almidón de maíz y la sal y agregar, revolviendo lentamente, el líquido frío y luego las guindas. Llevar a ebullición fuerte y cocer suavemente durante 1 min. El preparado apenas caerá de la espátula. Retirar del calor y mezclar con la esencia de almendras. Dejar templar ligeramente y verter sobre el *cheesecake* ya frío.

TRUCO: las guindas envasadas Morello de Hungría o Polonia, que se encuentran en los establecimientos especializados en productos alimentarios, tienen un sabor excepcionalmente potente.

Suficiente para una tarta de 24 cm.

Guindas en *brandy* de Borgoña

Además de componer un submarino para volverse loco con el helado de vainilla (pág. 287) y la salsa de chocolate caliente (*Hot fudge*, pág. 86), las guindas en *brandy* de Borgoña forman parte tradicionalmente de la tarta Selva Negra de Suiza (pág. 191). El licor evita que las guindas se congelen hasta ponerse duras como piedras cuando se hace la versión helada de la tarta Selva Negra.

Las guindas en *brandy* llegan a su plenitud de sabor solamente después de un reposo de 12 horas pero cuanto más tiempo pasa, más añejas y maduras se ponen.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Guindas deshuesadas en almíbar espeso	1 lata de 1 libra	1 libra	454 g
Azúcar	2 cdas	1 oz	25 g
<i>Kirsch</i> o coñac	1/4 de taza	2 oz	56 g

* En un colador suspendido sobre un cuenco bien profundo escurrir las guindas durante 30 min. Reservar solamente 125 ml de almíbar. Quedará fruta suficiente para llenar casi un cuenco de 375 ml.

* Mezclar el almíbar y el azúcar en un cazo mediano y acercar al calor para que hierva moviendo constantemente. Añadir las guindas y dejarlas hervir,

tapadas, durante 1 min. Retirar del calor. Pasarlas con una espumadera a un frasco de 475 ml e incorporar el *kirsch* o el coñac.

* Cocer el almíbar hasta que se reduzca a 60 ml aprox. y verter sobre las guindas. Tapar muy bien y remover para mezclarlo todo. Si se piensa guardar más de 3 meses, añadir licor suficiente para que el líquido alcance casi el borde del frasco. Enfriar, tapar herméticamente y guardar en el frigorífico.

Variaciones

Guindas Morello

Estas guindas ácidas procedentes de Hungría y Polonia son una opción riquísima. Se envasan en frascos de casi 1 kg (Dean & DeLuca [pág. 543](#)), así que conviene doblar las cantidades de la receta con un total de 60 g de azúcar (las guindas ácidas lo necesitan), 250 ml de líquido de las guindas y 125 ml de *kirsch* o *brandy*.

Guindas congeladas

Estas guindas, que se pueden encontrar en los supermercados, son más ricas que las enlatadas y casi tan sabrosas como las frescas. Para preparar las guindas congeladas, poner el contenido de 2 bolsas de 300 g en un colador suspendido sobre un cuenco profundo y dejar que se descongelen, lo que llevará varias horas. Añadir el agua necesaria al jugo para completar los 250 ml. Agregar 125 g de azúcar y continuar con el mismo procedimiento que se utiliza para las guindas envasadas al natural.

Para 1/2 l.

Almacenamiento:

1 mes, al menos, en el frigorífico o en un armario fresco y oscuro. Las guindas se conservarán casi indefinidamente.

Guindas frescas

Cuando caen en mis manos unas buenas guindas negras frescas, les aplico el método tomado del inestimable libro de Helen Witty y Elizabeth Schneider Colchie *Better than Store-Bought (Mejor que comprado en la tienda)*. Para un envase de 475 ml, cocer un tazón de un 1/4 l de guindas deshuesadas en 200 ml de agua en un cazo tapado, durante 10 min o hasta que se atraviesen fácilmente con una aguja de probar bizcochos. Retirar la fruta con una espumadera y colocarla en un frasco de 475 ml y añadir el *kirsch* o el *brandy*.

Agregar 125 g de azúcar al líquido que está en el cazo y llevar a ebullición removiendo constantemente. Reducir a 60-75 ml y verter sobre las guindas. Cerrar bien y agitar para mezclar. Incorporar el licor necesario para que llegue casi al borde del frasco (se puede hacer más cantidad si se desea).

Coberturas de arándanos frescos

Una rápida pasada de arándanos por este glaseado caliente los deja de un color azul intenso y brillante sin ablandarlos. Las bayas permanecen ácidas y jugosas pero con un brillo satinado. Es una delicada cobertura para la tarta rapsodia de estrellas resplandecientes (pág. 169) o para el *cheesecake* de queso cremoso *cordon rose* (pág. 78).

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Arándanos frescos	2 3/4 de taza	12 oz	340 g
Arruruz o almidón de maíz	1 cda	---	8 g
Azúcar	1/4 de taza	1,75 oz	50 g
Agua	1/2 taza líquida	4 oz	118 g
Zumo de limón recién exprimido	1 1/2 cdas de té	---	8 g

- * Lavar las frutas y secarlas bien con papel de cocina. Colocarlas en un cuenco.
- * Tener preparado un colador lo suficientemente grande como para contenerlas.
- * Mezclar al arruruz y el azúcar en un cacillo. Echar también el agua y el zumo de limón y acercar al calor, moviendo sin parar, hasta que se aclare y espese. Retirar del fogón y añadir los arándanos, revolviendo hasta que estén totalmente cubiertos. Echar en el colador, escurrir y desechar el glaseado que no quede pegado a las bayas. Utilizar lo más pronto posible.

Suficiente para una tarta de 26 cm.

Comprensión

En este caso, el arruruz es mejor que el almidón de maíz porque deja más brillo y comienza a cuajar y espesar el líquido antes de alcanzar el punto de ebullición, evitando la posibilidad de recalentar las bayas. El almidón de maíz

debe llegar al hervor fuerte para poder espesar completamente el líquido.

NOTA: si el líquido no espesara, significa que el arruruz está ya pasado. Este ingrediente puede permanecer en la despensa durante años, ya que no se utiliza en muchas recetas.

Cobertura de arándanos de invierno

Los arándanos congelados tienen un sabor excelente pero pierden un poco su forma al descongelarse. Esta desventaja potencial se transforma en algo práctico en la elaboración de esta cobertura de un brillante azul profundo. Se puede utilizar de la misma forma que la cobertura de arándanos frescos ([pág. 350](#)), pero además crea un «lago» plano en el que pueden nadar los cisnes de la tarta lago de los cisnes de arándanos ([pág. 164](#)).

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Arándanos congelados	1 envase de 12 oz	12 oz	340 g
Arruruz o almidón de maíz	1 cda	---	8 g
Azúcar	1/4 de taza	1,75 oz	50 g
Cáscara de limón rallada fina	1 cda de té	---	2 g

* Descongelar las bayas completamente en un colador suspendido sobre un cuenco, lo que llevará varias horas. Reservar el jugo.

* En un cacillo revolver el arruruz y el azúcar y batir con el líquido reservado de los arándanos. Acercar a fuego moderado, removiendo sin parar hasta que espese. Retirar del calor y echar las bayas y la cáscara de limón. Colocar en un cuenco y permitir que se enfríe a temperatura ambiente antes de poner en la tarta.

Suficiente para cubrir una tarta de 26 cm.

Almacenamiento:

6 horas a temperatura ambiente.

Comprensión

En este caso, el arruruz es mejor que el almidón de maíz porque deja más

brillo y comienza a cuajar y espesar el líquido antes de alcanzar el punto de ebullición, evitando la posibilidad de que las bayas se recalienten. Para espesar completamente el líquido, el almidón de maíz debe llegar a un punto de hervor fuerte.

NOTA: si el líquido no espesara, significa que el arruruz puede estar pasado. Este ingrediente puede permanecer en la despensa durante años, ya que no se utiliza en demasiadas recetas.

Peras cocidas

Estas deliciosas peras, translúcidas, realzadas con el licor o aguardiente de pera William's, se cortan en finas láminas y se convierten en una cobertura muy elegante para la *charlota* vaporosa de pera (pág. 175). Desde luego también están deliciosas solas o con unos finos trazos entrecruzados de glaseado de chocolate y nata (pág. 274), en el postre *poires belle Hélene* («peras bella Elena») renovado.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
2 peras maduras grandes Barlett o Bosc*	4 pulgadas de largo	1 libra	454 g
Agua	1 1/2 tazas líquidas	12,5 oz	354 g
Zumo de limón	2 cdas de té	---	10 g
Licor o aguardiente de pera William's	2 cdas	1 oz	28 g
Azúcar	1/4 de taza	1,75 oz	50 g
1 vaina de vainilla abierta a lo largo	1 pulgada	---	---

* Elegir peras que midan 10 cm de largo porque, puestas en abanico, cubrirán totalmente el círculo de bizcocho de la *charlota*.

* Pelar, partir por la mitad y descorazonar las peras justo antes de cocerlas para que no se oscurezcan.

* En un cazo de tamaño suficiente para contener las peras en una sola capa mezclar el agua, el zumo de limón, el aguardiente, la vainilla y el azúcar y remover para disolver esta última. Meter las peras y llevar a ebullición. Cocer a fuego lento, bien tapado, durante 8-10 min o hasta que una aguja pinchada en la parte más gruesa de una pera entre con facilidad. Las peras deberán estar aún ligeramente firmes.

* Retirar del calor y dejar enfriar, cubiertas. Meter las peras en el frigorífico en su almíbar hasta el momento de utilizarlas.

* Cuando se quiera hacer la *charlota*, escurrirlas, guardando el líquido resultante de la cocción. Retirar la vaina de vainilla y rascar las semillas para echarlas en la mezcla. Reducir el almíbar a 375 ml y utilizarlo para preparar la *bavaroise* de pera (pág. 291).

* Filetear las peras a lo largo con un cuchillo bien afilado y colocarlas en la parte superior de la *charlota*.

Para 4 mitades.

Almacenamiento:

3 días en frigorífico.

Comprensión

El azúcar se ha reducido al mínimo de forma que el almíbar dulce de las peras y el merengue italiano no endulzarán la *charlota* en exceso. Si quiere comer las peras por separado y no utilizar el líquido de cocción para otro postre, puede añadir unos 200 g de azúcar al líquido. El almíbar, así concentrado, puede guardarse en el frigorífico y utilizarse para cocer más fruta.

Confitura de piña fresca

Hacer piña en conserva es relativamente sencillo y bien vale el esfuerzo. La piña madura de Hawai²¹ es estupenda, pero la local, menos madura, se desmorona cuando se la somete a este tratamiento. No se puede comparar la piña fresca en conserva con la de las conservas industriales. Con este puré se prepara un helado (pág. 288) y un *buttercream* (pág. 237) sensacionales.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Azúcar *	2 tazas	14 oz	400 g
Agua	1 taza líquida	8,25 oz	236 g
1 piña pelada, sin corazón y cortada en trocitos	4 tazas	23 oz	652 g

* Esta cantidad de azúcar está pensada para el puré destinado a hacer helado. Si está pensando en prepararlo para un *buttercream*, añadir solamente 200 g de azúcar.

* En un cazo de material inalterable mezclar el azúcar con el agua y llevar a ebullición, moviendo sin parar. Agregar la piña y, sin revolver, esperar a que vuelva el hervor. Cubrir y dejar que se enfríe durante la noche a temperatura ambiente.

* Escurrir la piña, reservando el almíbar. Deberá haber unos 750 ml de almíbar.

* Introducir la fruta en un robot de cocina o un pasapurés con el disco más fino.

Para 300 g de puré.

Almacenamiento:

almíbar: 3 semanas en el frigorífico.

Puré: 3 días en el frigorífico, 6 meses en el congelador.

Coco recién rallado

El coco recién rallado es una cobertura fabulosa para bizcochos y tartas, a años luz de las variedades endulzadas, enlatadas o empaquetadas. Medio coco con un peso de 675 g dará un total de 300 g de coco rallado.

* Para abrir el coco, precalentar el horno a 200° C. Con un punzón de hielo o pico y martillo, perforar los 3 agujeros que hay en uno de los lados del coco. Escurrir el líquido y reservar, si se quiere, para otro uso. Asar el coco hasta que la cáscara salte y se raje (unos 20 min). Envolver en un trapo para evitar que la cáscara salga disparada y utilizar un martillo para romperla. Separar la carne del coco de la cáscara y utilizar un pelador de verduras para retirar la piel marrón. Con el disco de rallar más fino de un robot de cocina, rallar la carne del coco.

* Para tostar esta fruta, extender la carne rallada en una bandeja de horno en una sola capa y asar a 175° C durante unos 10 min o hasta que esté ligeramente dorada.

PROPINA

* Para conseguir una deliciosa tarta de piña colada, preparar una genovesa clásica ([pág. 117](#)) y cortarla en 2 capas. Regarla por todas sus caras con un almíbar de piña colada. Para hacer el almíbar, mezclar juntos 125 ml de zumo

de piña congelado sin azúcar reconstituido, 65 ml de crema de coco en lata y 3 cucharadas de ron claro. Hacer la nata montada con 375 ml de nata espesa, 2 1/2 cucharadas de azúcar y una pizca de vainillina.

* Rellenar la tarta con 1/4 l de nata montada y espolvorearla antes de cubrir con 125 ml de coco rallado. Cubrir el pastel con el resto de la nata montada y espolvorear los lados y la parte superior con 250 ml de coco rallado.

Almacenamiento:

Una semana en frigorífico. Un año en el congelador.

Puré de castañas

Las castañas son, desde luego, un vegetal harinoso, no una fruta, pero cuando están en puré y endulzadas, su delicioso aroma especiado y terroso es un complemento excepcional para un *buttercream* para la nata montada. Las cremas son maravillosas como coberturas para bizcochos cremosos de castaña, genovesas de castaña o pasteles de chocolate. Las castañas en lata de Francia son muy ricas ([pág. 426](#)), pero el puré de castañas frescas es aún más delicioso.

INGREDIENTES PARA 1/2 L LARGO	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Unas 36 castañas	--	1 libra 2 oz	510 g
Leche	1 taza líquida	8,5 oz	242 g

* Con un cortador de castañas o un cuchillo de pelar verduras, marcar una cruz en el lado plano de las castañas.

* Colocarlas en un cazo de tamaño mediano lleno de agua fría hasta cubrirlas y llevar a ebullición. Dejarlas cocer despacio unos minutos.

* Apagar el fuego y retirar unas cuantas castañas por vez para pelarlas. Quitar tanto la cáscara exterior como toda la piel interior posible.

* En un recipiente de tamaño mediano mezclar las castañas con la leche y dejarlas cocer suavemente cubiertas hasta que se puedan atravesar fácilmente con una aguja de probar bizcochos. Este proceso durará entre 20 y 40 min, dependiendo de lo secas que estén las castañas. Añadir más leche si es necesario para que se mantengan cubiertas. Dejar enfriar y, entonces, colar reservando la leche, y triturarlas en un robot de cocina. Para conseguir un

puré liso y sedoso, sin pizcas de piel, utilizar un pasapurés con el disco más fino. O emplear un colador de paso fino ([pág. 460](#)). Si el puré está demasiado espeso, añadirle algo de la leche reservada. Guardar al abrigo del aire en un envase de cierre hermético.

NOTA: la *crème de marrons* suele tener trozos de *marron glacé* y se compone de azúcar y glucosa casi en una proporción del 50%.

El *purée de marrons* contiene agua, que lo vuelve demasiado blando para ciertas recetas.

Para utilizar castañas enlatadas, colarlas y triturarlas en un robot de cocina como se haría con las frescas.

Variaciones

Puré de castañas ligeramente dulce para *buttercream*

Poner 250 g de puré de castañas en un robot de cocina. Añadir 40 g de azúcar en polvo y 1 cucharada de ron añejo. Procesar un momento hasta que quede uniforme.

Almacenamiento:

Endulzado o sin endulzar, el puré de castañas se conservará en el frigorífico durante 1 semana, y 1 año en el congelador.

NOTA: el puré que se añade a la nata montada tiene doble cantidad de azúcar ([pág. 258](#)).

***Buttercream* fácil de castañas**

Este *buttercream* es menos ligero pero más liso y con más sabor a castaña que el clásico o el de merengue sedoso de castaña. Es incluso tan consistente y elástico como para marcar con él trabajos de manga pastelera. Como no lleva huevo, también posee un periodo más largo de conservación. Para conseguir 750 ml de *buttercream*, mezclar juntos 250 g de puré de castaña, 75 g de azúcar molida, 225 g de mantequilla y 1 cucharada escasa de ron añejo.

Puré de calabaza

Si se siente con ganas de hacer el rosco de calabaza y nueces (pág. 67) en los días de Halloween, quizás también se sienta tentado y con ánimos para preparar el puré con calabaza fresca. Su elaboración es sencilla, especialmente cuando se tiene un accesorio pasapurés eléctrico que se instala en el robot de cocina.

La más pequeña de las calabazas servirá para hacer mucho más puré que los 250 ml necesarios para esta receta. Este bizcocho es perfecto para regalar en las fiestas, ya que se guarda muy bien, de modo que con 1 pieza de calabaza se pueden preparar varios bizcochos. Además, el puré se puede congelar durante 6 meses, por lo menos.

* Asar la calabaza entera en el horno a 190° C hasta que esté blanda, después de unas 2 horas. Si se tiene un microondas, cortar la calabaza por el medio y asar con la parte cortada hacia abajo. Comenzar por 5 min por cada 1/2 kg a la máxima potencia y girar la media calabaza, siempre con la parte cortada hacia abajo, para conseguir una cocción uniforme. En cualquier caso, es conveniente cortar el pedúnculo para evitar el olor nauseabundo que produce, y asar la calabaza hasta que esté tierna cuando se la aprieta.

* Dejarla enfriar. Rascar las semillas.* Quitarle la piel y hacer puré con la pulpa en un robot de cocina. Retirar las fibras pasándola por un pasapurés o un colador de paso fino.

Almacenamiento:

6 meses al abrigo del aire.

¹⁹ Yo consigo 473 g o 425 ml utilizando el accesorio pasapurés de la Cuisinart. Si se emplea un pasapurés más potente no es necesario triturar antes los albaricoques.

* Si se utiliza un microondas, colocar el jugo en una jarra de vidrio resistente al calor o en un cuenco de 1 l de capacidad para que haya espacio para las burbujas de la ebullición.

* Si se utiliza un microondas, colocar el jugo en una jarra de vidrio resistente al calor o un cuenco de 1 l de capacidad en el que habrá suficiente espacio para las burbujas de la ebullición.

²⁰ La autora se refiere a las limas americanas, mucho menos ácidas que las asiáticas y, por tanto, menos ácidas que el limón, y de un aroma ligeramente distinto al de aquellas. (N. de la T.)

²¹ En España se encuentran piñas estupendas de la región del Caribe o de África, según la temporada. (N. de la T.)

* Las semillas de la calabaza asada son un premio que a mi marido le encanta. Colocarlas en una sola capa en una bandeja e introducirlas en el horno hasta que se sequen.

EFECTOS ESPECIALES Y TÉCNICAS DE DECORACIÓN

Conseguir que una tarta tenga una presentación tan maravillosa como su sabor puede llegar a ser tan satisfactorio como el propio hecho de cocerla. La decoración cumple dos propósitos muy importantes: da un toque festivo al tiempo que disimula las imperfecciones del glaseado.

Una tarta cubierta no tiene por qué estar perfecta. De hecho, es menos apetitosa cuando la cobertura queda lisa y tan libre de pompas de aire o de marcas de espátula que casi parece de plástico. Una tarta sirve para comer; es comida. No se confunda (cuando yo era estilista de alimentación para revistas, tanto a mis colegas como a mí nos encantaba pensar de qué forma podíamos hacer entender al lector que «no debía jugar con nuestra comida» y, ahora, ha llegado la hora de recibir el pago por ello). Las tartas ofrecen la oportunidad de llevar a cabo las más complicadas fantasías. Preparar una tarta con un aspecto sencillo y elegante exige, sin embargo, mucha mayor destreza que la necesaria para cubrir una tarta con montones de festones marcados con la manga pastelera.

Para marcar finas decoraciones con manga pastelera hay que tener práctica. Pero también existen muchos «truquillos del oficio» que hacen posible adornar tartas magníficas sin utilizar ni una sola vez una manga pastelera.

Este capítulo tiene el objetivo de conseguir que las tartas resulten algo excepcional. Algunos de los toques decorativos son maravillosamente fáciles y otros se reservan para las personas avezadas a las que les divierten los trabajos manuales detallistas y esmerados.

CÓMO PREPARAR EL BIZCOCHO

NIVELADO

Si un bizcocho no está nivelado cuando se va a cubrir, será poco probable que cubierto presente un aspecto uniforme. El glaseado puede utilizarse para rellenar pequeñas imperfecciones, pero la cara superior del bizcocho deberá nivelarse con un cuchillo de sierra. Si no se dispone de un nivelador de

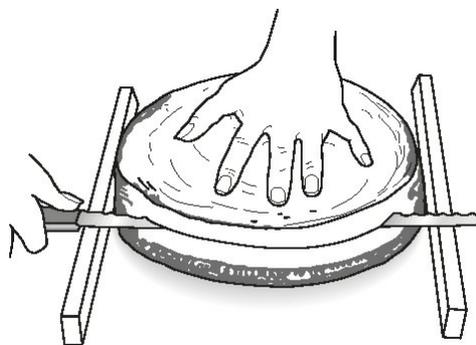
bizcochos, un sistema sencillo es colocarlo en el molde en el que se coció y utilizar el borde del mismo como guía para el corte del cuchillo de sierra. Si el bizcocho queda muy por debajo del borde del molde, subirlo colocando en el fondo las bandejas de cartón necesarias para elevarlo.

Si el bizcocho se va a cubrir con un *fondant* estirado, los bordes cortantes de la parte superior deberán ser biselados ligeramente para evitar que el *fondant* se rompa al doblarse en el ángulo del borde.

CORTE EN CAPAS

En cuanto a sistemas para cortar un bizcocho en capas, los cuchillos de sierra de una longitud al menos igual al diámetro del bizcocho son mis preferidos.

También utilizo un juego de barras metálicas que se llaman «barras de retención». Se emplean en la industria de la confitería para moldear el azúcar fundida, porque impiden que fluya; retienen el flujo (pueden encontrarse en los establecimientos de productos para confitería como Maid of Scandinavia). Estas barras vienen en un juego de 4 unidades y cada una de ellas mide unos 2 cm de alto. Yo las utilizo como vías. Coloco el bizcocho entre 2 de ellas, situadas en paralelo, y apoyo el cuchillo sobre ellas mientras lo corto de lado a lado. Así se consiguen 2 capas perfectamente uniformes de 2 cm de altura (cuando necesito cortar un bizcocho a una altura de 4 cm, superpongo las barras hasta alcanzar esa altura). Este sistema funciona tan maravillosamente que he ampliado mi arsenal de utensilios con unas barras estupendas de latón de diversas alturas que encontré en una tienda de venta de materiales metálicos. Los largueros de madera también funcionan bien pero son mucho más ligeros, por lo que es necesario pegarlos a la superficie de trabajo (fig. 1).

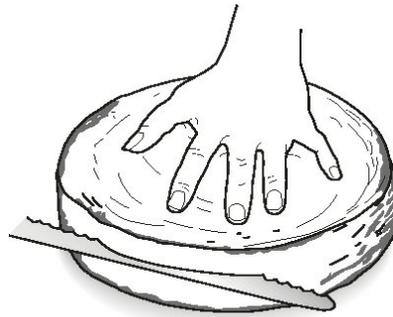


1

El segundo sistema consiste en utilizar un cortador de bizcochos ajustable

al tamaño deseado.

Un tercer sistema, que requiere menor equipamiento pero mayor seguridad en la propia destreza, es conocido como el método «ojo de buen cubero». El bizcocho se coloca sobre una tabla giratoria y un largo cuchillo de sierra se sujeta apoyado sobre un lado en lo que se estima (a ojo) que es su mitad. La tabla se gira de modo que el filo deje una marca en todo el perímetro del bizcocho, para que el cuchillo tenga una guía que deberá seguirse para cortar el bizcocho de lado a lado. No olvide aplicar un movimiento continuo y seguro hacia delante y de lado a lado mientras se corta, comprobando a menudo que el cuchillo sigue aún la guía marcada. Si se apoya la palma de una mano, presionando la parte superior del bizcocho, mientras se corta, esta tarea resulta más fácil. Esto resguarda los dedos de posibles accidentes (fig. 2).



2

Para separar las capas fácilmente, deslizar una bandeja de cartón o el fondo de un molde entre las mismas.

RELLENADO

Una espátula metálica larga y una tabla giratoria ayudan a que las capas de *buttercream* queden lisas y uniformes. El relleno entre 2 capas de bizcocho es normalmente de 6 mm de grosor. Poner un montón de cobertura sobre la parte superior de la capa de bizcocho. Con una espátula larga apretar con firmeza con un movimiento hacia delante y hacia atrás, pero sin levantar la espátula, pues puede ocurrir que la costra o capa superficial del bizcocho se desprege del mismo al pegarse a la crema. Cuando toda la superficie esté perfectamente cubierta, sujetar la larga espátula en paralelo y sobre la mitad del bizcocho con la hoja en el mismo plano de la superficie de la cobertura. Apretando ligeramente, girar uniformemente la tabla giratoria en un círculo completo.

Enfriar el bizcocho durante 5 min en el congelador o 20 min en el frigorífico para que la cobertura se solidifique antes de colocar encima la segunda capa del pastel. Esto evita que el relleno quede desnivelado y también le permitirá cambiar de posición la siguiente capa de bizcocho si su colocación no es la correcta a la primera.

Yo utilizo el fondo metálico de un molde desmontable de *quiche* o un fondo de molde suelto para trasladar la segunda capa y colocarla sobre el relleno.

CORTAR LOS BIZCOCHOS CON FORMAS DECORATIVAS

Un cuchillo de sierra es también la herramienta ideal para seccionar los bizcochos en diferentes formas. Para cortar en forma de octágono, por ejemplo, para la tarta *Rose Trellis* (pág. 209), hacer un plantilla de cartón para poner encima del bizcocho como guía o patrón de corte. Como el bizcocho cocido medirá unos 21,5 cm de diámetro, primero cortar un círculo de ese diámetro (el cartón liso es más fácil de cortar que el corrugado). Entonces, marcar líneas de 8,2 cm que se toquen. Todas las líneas deberán salir y terminar en el perímetro del círculo. Cortar justo por las líneas y la plantilla para el octógono estará terminada. Colocar encima del bizcocho y cortar los 8 lados, conservando la línea recta y seccionando en perpendicular a la mesa de trabajo.

QUITAR LA COSTRA DEL BIZCOCHO

Los bizcochos tipo esponja absorben el almíbar más fácilmente si se retiran la base y la parte superior. Si se dejan en su lugar, las costras se vuelven pastosas.

Es necesario quitarlas, pero eliminando la menor cantidad de miga de bizcocho posible. Para prescindir de la costra inferior, rascar suavemente con un cuchillo de sierra. La costra superior tiende a separarse fácilmente con la ayuda de un largo cuchillo de sierra.

EMBEBIDO DE LOS BIZCOCHOS

La mejor técnica para aplicar un almíbar a una genovesa o a un *biscuit* es esparcirlo por encima; es más seguro que utilizar una brocha, porque esta levanta migas. El mejor utensilio es una gran jeringuilla clínica. Utilice su imaginación. Las jeringuillas se han inventado para otros usos, generalmente clínicos y, a condición de que se reserven únicamente para este fin, funcionan

estupendamente para embeber los bizcochos.

APOYO DE LA TARTA MIENTRAS SE DECORA

Mientras se le aplica la cobertura, el pastel deberá apoyarse en una superficie rígida, como un plato de servicio o una bandeja de cartón. Si se utiliza un plato de servicio, deslizar unas cuantas tiras de papel encerado bajo los bordes. Estas mantienen la fuente limpia y se pueden retirar cuando la tarta esté terminada.

Las bandejas de cartón tienen la ventaja de que sirven de guía para saber la cantidad de cobertura que se ha aplicado a los lados de la tarta, puesto que se han cortado a la medida del molde del bizcocho y este normalmente encoge 1,25 cm en su diámetro total. Cuando se alisen los lados, mantener la espátula bien apoyada sobre el borde de la bandeja de cartón, sin dejar que se incline hacia el bizcocho, para conseguir una capa de cobertura de menos de 1 cm de grosor (la distancia entre el bizcocho y el borde de la bandeja de cartón).

Sea cual sea la superficie utilizada para sujetar la tarta, una pequeña pella de cobertura o de chocolate fundido en el centro la mantendrán en su lugar.

COBERTURA DE LAS MIGAS

Si los lados tienen un montón de migas sueltas, sería útil aplicar un sellador de migas para pegarlas y evitar que se mezclen con la cobertura de la tarta. Se pueden aplicar una fina capa de glaseado piedra preciosa de frutas templado (pág. 331) o una gelatina de marcar (pág. 439), pintando sobre el bizcocho. Es mejor dejar que el *glasé* se seque hasta que deje de estar pegajoso antes de aplicar la cobertura. Como sellador de migas también es posible utilizar una capa muy fina de la propia cobertura.

CÓMO PONER UNA COBERTURA SOBRE EL BIZCOCHO

Los 6 sistemas básicos para cubrir un bizcocho son:

1. Espolvorearlo con cacao o con azúcar molida, colocando antes una plantilla sobre la superficie superior, si se desea, para hacer un dibujo.
2. Glasearlo, haya o no *buttercream* por debajo (pág. 274).
3. Cubrirlo y luego pegarle encima frutos secos (pág. 236).
4. Cubrirlo y realizar dibujos en la cobertura con una espátula, un cuchillo de

sierra u otros utensilios (pág. 362).

5. Cubrirlo y adornarlo con una boquilla de pastelería (pág. 400).

6. Cubrirlo con *fondant* estirado (pág. 364).

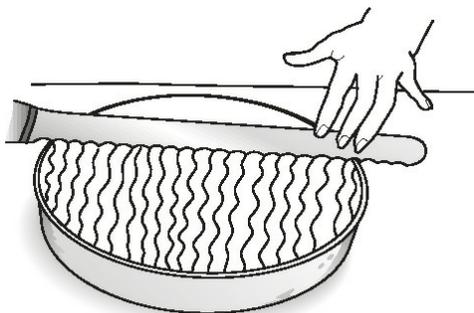
Para cubrir un bizcocho con *buttercream* y que quede liso y uniforme hay que tener cierta práctica. Es desmoralizador ver que en los libros de decoración se exponen fotos de tartas con los lados lisos y enlucidos de «yeso». Realmente son lo más cercano al yeso lustrado que usted pueda imaginar, puesto que están cubiertos de *glasé* real (a veces considerado como el «cemento» del decorador de tartas), que se ha dejado secar hasta que está muy duro y se ha pulido en un acabado liso, algo impensable con un *buttercream*.

Hay un truco de pastelero para cubrir una tarta y dejarla lisa y uniforme que requiere cierto equipamiento especial pero poca práctica. Los resultados son siempre tan perfectos como los de las fotos. El equipo consiste en un aro de tarta (o de montaje) o un molde de bizcocho sin fondo y un soplete de butano o un secador de pelo.

La tarta se mete en su molde, con la cobertura, utilizando el borde del molde como nivel para rasar la cobertura. Se aplica el calor estrictamente necesario a la parte exterior para fundir la capa más fina de cobertura exterior indispensable, de modo que el pastel quedará perfectamente cubierto a los lados y en la parte superior.

Para cubrir un bizcocho siguiendo este sistema, poner una bandeja de cartón del mismo diámetro exactamente que el del molde en el fondo del aro. Si fuera necesario, utilizar algunas tiras de cinta adhesiva para sujetarlo. Las paredes del molde no deberán exceder en más de 5-6 mm la altura del bizcocho, porque entonces la cobertura quedaría en una capa demasiado gruesa. Pueden ponerse más bandejas de cartón sobre el fondo del molde para elevar el bizcocho hasta la altura apropiada.

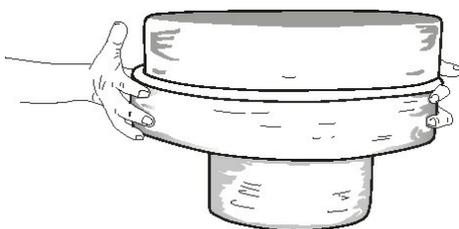
Con una espátula de metal, rebozar los lados del molde con una capa de 5 mm de cobertura y deslizar el bizcocho en el centro del molde. Echar *buttercream* en la parte superior (repetir si se van a poner más capas), hasta rellenar totalmente el molde o aro, y utilizar una larga espátula de metal, una regla o un cuchillo para nivelarlo. Para dibujar unas líneas sinuosas utilizar un cuchillo de sierra, moviéndolo de izquierda a derecha al tiempo que se tira de él hacia atrás (fig. 1). Enfriar la tarta para que la cobertura se solidifique durante, por lo menos, 1 hora o congelarla 10 min.



1

Para desmoldar: colocar una lata (de conservas) pesada sobre una tabla giratoria. El diámetro de la lata deberá ser menor que el del aro del molde. Retirar las tiras adhesivas que sujeten la bandeja de cartón al molde y, con un soplete de butano o un secador de pelo dirigido hacia los lados del aro, dar vueltas a la tabla giratoria de modo que los lados de la tarta se calienten uniformemente. No hace falta mucho calor, especialmente si se utiliza un soplete. Una sola vuelta es normalmente suficiente para liberar la tarta del aro.

Empujar con firmeza las paredes del molde hacia abajo hasta que se separen de la tarta. Sobre la lata de conservas aparecerá un pastel perfectamente cubierto (fig. 2).



2

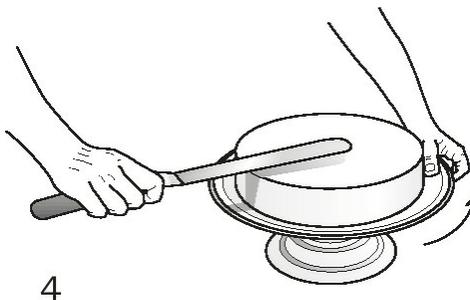
Para cubrir un bizcocho siguiendo el sistema tradicional, utilizar una espátula metálica para cubrir las paredes y la parte superior con una fina capa de cobertura. Cuando esta está muy dura y densa, no suele quedar muy lisa de modo que, si fuera necesario, habría que calentarla para ablandarla. Colocar la cobertura en pellas amontonadas ayuda a que la costra del bizcocho no se mueva y, así, retirar el exceso de cobertura es muy fácil.

A mí me gusta empezar por los lados del bizcocho. Si tiene 24 cm de diámetro o menos, suelo cubrirlo sujetándolo en la palma de una mano y alisando la cobertura con una pequeña espátula de metal (la tarta está apoyada en una bandeja de cartón). Los bizcochos mayores de 24 cm de diámetro pesan demasiado para mí, así que utilizo una tabla giratoria. Para alisar la

cobertura, la espátula deberá sujetarse en paralelo a los lados de la tarta y con la hoja inclinada ligeramente hacia fuera de modo que el ángulo pueda retirar el exceso de cobertura. Sujetar la espátula perpendicular a la superficie de trabajo y dar vueltas a la tabla giratoria con la otra mano (fig. 3).



Al rebozar los lados, dejar que la cobertura quede cerca de 1/2 cm por encima de la superficie superior del bizcocho para marcar el nivel de la cobertura superior. Cuando los lados estén razonablemente lisos (se pueden volver a repasar cuando se haya terminado la parte superior), amontonar la cobertura en la parte superior del bizcocho. Utilizar una espátula larga y apretar con firmeza con un movimiento hacia atrás y hacia delante, sin levantar en ningún momento la herramienta, porque podría llevarse detrás pedazos de miga. Cuando toda la superficie superior esté cubierta, sujetar la espátula sobre la mitad de la tarta con la hoja apoyada casi plana sobre la cobertura y, apretando ligeramente, dar una vuelta completa a la tabla giratoria (fig. 4). Retirar el exceso de cobertura de los lados sujetando una pequeña espátula paralela a los lados y dando de nuevo otro giro. Si la tarta necesita un acabado liso más perfecto, meter una espátula en agua caliente, sacudir para quitar el agua y repetir el proceso de alisado, presionando lo justo para eliminar la menor cantidad de cobertura posible.



Los lados con cobertura de una gran tarta de pisos algunas veces parecen un poco sosos. Una solución es dibujar un adorno de cobertura con manga pastelera que haga el efecto de cenefa con volutas (pág. 407). Otra solución es dibujar un patrón con el propio *glasé*. Larry Rosenberg, en *Cake Decorating Simplified: The Roth Method (Decoración simplificada de tartas. El sistema Roth)*, ha ideado el modo más original e imaginativo para hacerlo. Utiliza el dibujo en relieve impreso en el papel de cocina como patrón para la cobertura. La técnica consiste básicamente en apretar 3 hojas de papel de cocina juntas sobre los lados del bizcocho ya cubierto. Pulverizar generosamente con agua —puesta en un *spray*— los papeles de cocina para que no se peguen a la cobertura. Apretarlos sobre los lados de la tarta con una espátula de metal (como si estuviera alisando la cobertura). Es mejor ir haciéndolo por pequeñas zonas. Retirar el papel, rociándolo de nuevo con agua si fuera necesario.

COBERTURA EN REMOLINOS O BUCLES

Una de las decoraciones más llamativas, especialmente para las tartas de chocolate, es una serie de majestuosos bucles o remolinos cubriendo los lados y la parte superior. No es necesaria ninguna otra decoración para dar a entender al que la mira que la tarta estará deliciosa. Si la intención es marcar los remolinos, el pastel deberá cubrirse antes con la misma técnica básica ya descrita, pero sin preocuparse de que quede liso. Utilizar solamente una pequeña espátula metálica para marcar remolinos circulares sobre la cobertura.

PICOS O PÚAS

Unas pequeñas púas tiasas de cobertura son fáciles de hacer y dan al pastel un aire fantasioso. Pueden usarse solamente para los lados o también para la superficie. Para confeccionar los pinchos o púas no hay que poner una capa demasiado fina de cobertura ni esta debe ser muy lisa; tiene que haber cobertura de más para poder sacar los picos. Utilizar una pequeña espátula de metal para separar la cobertura o el glaseado de la tarta, que deben ser suficientemente consistentes.

CINTAS

Las cintas, tan llamativas, son una decoración muy fácil para los lados de una tarta. Naturalmente, deben retirarse antes de servir.

Elegir una cinta resistente al agua para las coberturas blandas; cualquier cinta vale para el *fondant* estirado clásico (pág. 307) o para una cobertura como la *crème ivoire* (marfil) (pág. 251). El lamé dorado o el *gros-grain* son dos de mis preferidas. La mayoría de las cintas pueden pegarse para mantenerlas en su sitio. El lamé no, así que utilizo un montoncito de *glasé* real como pegamento, un clip escamoteado por una hoja de rosa de chocolate o un largo alfiler de sombrero (que no puede, bajo ningún concepto, quedarse accidentalmente en la tarta cuando se sirve).

CÓMO CORTAR UNA TARTA CON COBERTURA

Utilizar una hoja fina y bien afilada. Cuando la hoja llega al fondo de la tarta, moverla muy ligeramente hacia los lados para comprobar que la porción está ya separada y sacarla. Jamás sacar la hoja por arriba, porque dejará migas sobre la cobertura y estropeará su aspecto.

CÓMO CUBRIR UNA TARTA CON *FONDANT* ESTIRADO

Trabajar con *fondant* estirado es un auténtico placer. Es suave como la seda y tiene la apariencia del alabastro. Es mucho más fácil que una tarta quede preciosa con un *fondant* estirado que con un *buttercream*, siempre y cuando se estire a un grosor no menor de 6 mm. Cuando el *fondant* es más fino pondrá en evidencia todas las imperfecciones del bizcocho que está forrando.

Para practicar la manipulación del *fondant*, intente aplicarlo sobre el revés de un molde de bizcocho antes de hacerlo sobre el propio bizcocho. De este modo se puede retirar, amasar de nuevo y estirar otra vez sin que quede lleno de migas.

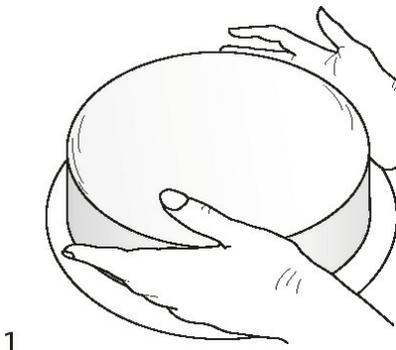
El primer paso será poner el bizcocho en una base de cartón rígida. Si se omite este paso, la tarta no se podrá mover hasta que el *fondant* se haya endurecido totalmente, lo que llevará unas 24 horas. Si la base del pastel es flexible y el *fondant* solamente se ha endurecido parcialmente, se rajará.

El siguiente paso será biselar el borde (pág. 358) y cubrir el bizcocho con una capa muy fina de *buttercream* o jalea fundida para que se pegue al *fondant* (un poco de clara batida también funciona muy bien).

El *fondant* debe estirarse en una superficie ligeramente engrasada hasta un tamaño lo suficientemente grande como para cubrir totalmente la capa de bizcocho. Si una capa es de 24 cm de diámetro por 7 cm de altura, por ejemplo, será necesario estirar el *fondant* en un círculo de un diámetro de 38

cm. No se preocupe si es un poco más pequeño, ya que se alarga hasta casi 2 cm por lo menos al alisarlo. Sin embargo, no se debe tirar nunca del *fondant*, porque se podría romper. Dar un giro al *fondant* cada 2 o 3 pasadas del rodillo para comprobar que no se haya pegado. Si fuera necesario, espolvorear la superficie de trabajo con un poco de *spray* vegetal antiadherente o untarla con grasa vegetal. En época fría y seca, o si voy a estirar un trozo muy grande de *fondant*, lo cubro con papel film para evitar que la superficie se seque y se resquebraje. Cuando se cubren bizcochos de 30 cm de diámetro o mayores es muy útil utilizar un rodillo para ponerlo sobre la tarta. Rociar ligeramente la superficie del *fondant* con *spray* vegetal antiadherente para que no se pegue al rodillo cuando se enrolle.

Con las palmas de las manos hacia abajo, colocar el *fondant* estirado sobre el bizcocho. Alisar la superficie enseguida, con un movimiento circular, empezando por el centro, para eliminar las burbujas de aire que pueda haber (las pompas se pueden pinchar con una aguja y alisar el agujero si fuera necesario). Pegar el *fondant* sobre los lados de la tarta, trabajando de arriba abajo en un movimiento semicircular (fig. 1). La grasa de las manos le dará un brillo lustroso.

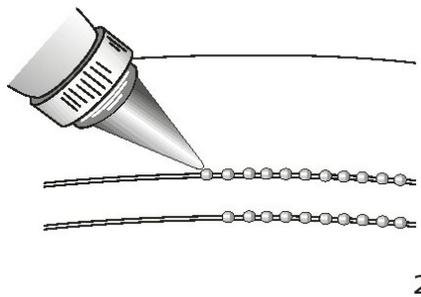
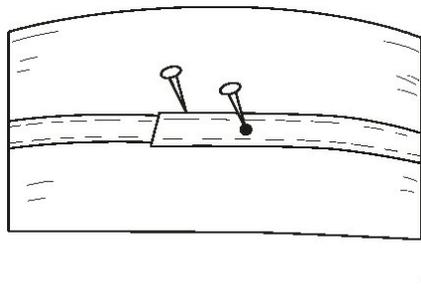


Recortar el *fondant* en la base de la tarta con una rueda de cortar *pizzas* o un cuchillo (fig. 2). Si fuera necesario, puede continuar alisándolo mientras se seca durante los primeros 30 min aproximadamente (es muy difícil resistirse a hacerlo).²²



Se pueden marcar aberturas en los costados, a intervalos regulares, con un cuchillo Detecto o un escalpelo, de modo que en las aberturas se puedan meter pequeñas piezas de cinta. Este truco provoca el efecto óptico de que la cinta entra y sale del *fondant*.

Para sujetar una fina cinta de satín alrededor de la tarta, fijar uno de sus extremos pinchándolo con un alfiler al bizcocho. Dar la vuelta al círculo con la cinta, solapar los dos extremos y asegurarlos con un segundo alfiler (fig. 1). Con la manga pastelera, marcar diminutos budoques de *glasé* real con una boquilla lisa del n° 1 ó 2 a lo largo de los 2 lados de la cinta (fig. 2). Cuando se ha marcado todo el perímetro de la tarta, pueden quitarse los alfileres.



Para la base, utilizar una boquilla lisa del n° 8. Si queda algún borrón, alisarlo con un pincel plano.

Para dar al *fondant* ya duro un color dorado luminoso, utilizar un pincel de pintor para untarlo con polvo de pan de oro comestible (Maid of Scandinavia).

FONDANT ESTIRADO DE CHOCOLATE

El *fondant* estirado de chocolate puede utilizarse para cubrir una tarta del mismo modo que el *fondant* blanco. Pero como trabajarlo puede ser un poco más complicado, he ideado una forma ligeramente diferente que simplifica la tarea. Consiste en dividirlo en un disco superior y una banda.

Para hacer el disco de *fondant*, estirar un trozo del *fondant* de chocolate en un círculo de 3,5 mm de grosor sobre una pieza de papel film. Trasladar el papel film y el círculo a una bandeja de horno y cortar a un tamaño circular ligeramente mayor que el diámetro de la tarta. Para ello, utilizar un molde de bizcocho puesto del revés o una tapa como patrón, y seccionar con una rueda de cortar *pizzas* o la punta de un cuchillo bien afilado. Meter en el congelador durante 10 min o hasta que esté muy duro. Dar la vuelta sobre otro trozo de película plástica, retirar el papel film de la base y volver a dar la vuelta, esta vez sobre la tarta y mientras está suficientemente duro para manipularlo bien. Alisar los bordes siguiendo el contorno de la tarta.

Para la banda medir el perímetro de la tarta y cortar una hoja de plástico resistente (se vende en rollos en las ferreterías) a una medida un poco más larga que el perímetro y un poco más ancha que la altura deseada. Una buena medida puede ser de 2,5 a 5 cm más ancha que la altura de los lados. Una tarta de 24 cm necesitará una banda de 75 cm de largo aprox. Poner el plástico en una superficie plana, estirar el *fondant* en un cordón largo y colocarlo en el medio. Extender el *fondant* a la longitud de la tira de plástico en una fina banda de 3,5 mm de grosor. Utilizando una regla larga de plástico y una rueda de cortar *pizzas* o un cuchillo afilado, igualar los bordes, cortando el inferior a ras de la parte inferior del plástico. Con los dedos, alisar hacia afuera el borde superior para hacerlo ligeramente más fino. Ayudándose del plástico, levantar el *fondant* y enrollarlo sobre los lados de la tarta. Retirar el papel film, solapar los extremos y doblar hacia dentro el borde de la parte superior dándole una graciosa forma a su gusto.

No guardar durante un periodo largo de tiempo en un contenedor o envase cerrado porque el *fondant* absorbería la humedad de la tarta o de la cobertura y se pondría pegajoso.

El *fondant* de chocolate es perfecto también para hacer mariposas. Estirar en una lámina de plástico con un grosor de 1,5 mm y cortar mariposas con un cortapastas ligeramente engrasado. Hacer un soporte en forma de «V» con un poco de papel de aluminio muy resistente, o utilizar los recortes en ángulo de

una huevera de plástico para dar la forma a las alas hasta que el *fondant* se endurezca.

CÓMO CUBRIR LA TARTA CON MAZAPÁN (PÁG. 321)

El mazapán queda mejor si se estira entre 2 láminas de papel film para evitar que se pegue. Puede utilizarse para cubrir una tarta, pero como tiende a formar una costra muy dura, yo prefiero emplearlo sólo como un componente interior de la tarta, como la fina capa de mazapán de la tarta de bodas de pistacho y rosas (pág. 222). Cuando me piden que utilice mazapán como cobertura, tengo siempre la precaución de cubrirla de papel film hasta justo un poco antes del momento del servicio.

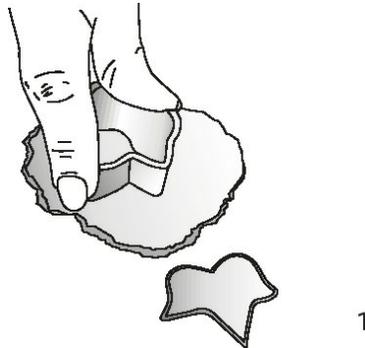
Como el mazapán tiende a ser demasiado dulce cuando se encuentra en grandes cantidades, lo suelo estirar hasta 1,5 mm de grosor. Un molde engrasado de bizcocho o un cortador de volovanes funcionan muy bien como guías. Al cortarlo tan fino, los discos pequeños se manejan mejor cuando están congelados. Poner el mazapán, sobre una de las láminas de papel film, sobre una bandeja de horno sin bordes ligeramente engrasada, y meter en el congelador hasta que esté rígido. Darle la vuelta de modo que la lámina de plástico quede encima. Colocar sobre la tarta y apoyarlo con cuidado. Una vez situado, no puede moverse. Las hojas de mazapán se pueden estirar sobre una superficie ligeramente espolvoreada con almidón de maíz y, entonces, drapearlas o enrollarlas en el rodillo sin apretar para pasarlas a la tarta.

DECORACIONES MODELADAS A MANO O RECORTADAS

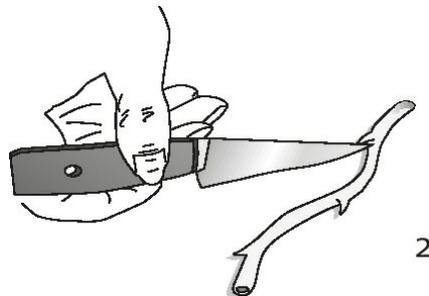
Tanto el *fondant* estirado como el mazapán se prestan al modelado manual y a las aplicaciones recortadas. El primero es el más flexible de los dos, por lo que es el más sencillo de utilizar para piezas largas, como las cintas. Cuando hay que estirar *fondant* para aplicaciones y cintas, yo pongo un papel film por debajo para conseguir que quede en una sola pieza al despegarlo y lo estiro a un grosor de 1,5 mm. Utilizar la parte lisa de una regla de plástico ligeramente engrasada para cortar las tiras. Es mejor situarlas en la tarta cuando el *fondant* está aún lo suficientemente flexible como para curvarse en los nudos y drapearse en las cintas de una forma natural. Se pueden usar pequeños cortapastas un poco engrasados para hacer formas decorativas que se dejan secar y luego se pueden guardar al abrigo del aire a temperatura ambiente casi indefinidamente. Cuando llegue el momento de colocarlas en un bizcocho cubierto de *fondant*, pintar antes su parte inferior con un poco de

clara de huevo. Puede hallar cortadores de verduras orientales en el barrio chino de su ciudad, con formas tanto de dragón como de sencillas y exquisitas hojas de *ginko*.

Yo corto el mazapán de pistacho (pág. 324) con forma de hojas de hiedra con un cortador de plástico para gominolas de Wilton (pág. 543) (fig. 1). Las venas de la hoja se pueden hacer presionando ligeramente con el envés de la hoja de un cuchillo.



Para hacer el tallo de una rosa (incluso con las espinas), estirar un trozo de *fondant* o de mazapán teñidos en un rollo largo (fig. 2). Con la punta de un cuchillo, hacer pequeños cortes al sesgo en el tallo, separándolos un poco para dar forma a las espinas. Las hojas se pueden cortar con la mano y las venas, con el envés de un cuchillo. Para marcar el dentado de los bordes, dar diminutos cortecillos.



Para confeccionar flores curvadas como las nomeolvides, marcar la forma con un cortador de flores (Maid of Scandinavia, Wilton y los establecimientos de material cerámico los venden). Para darles forma curvada, colocar la flor en la palma de la mano (espolvoreada con almidón de maíz o un poco engrasada) o sobre un trozo pequeño de gomaespuma y, con un pequeño palo de madera de extremo redondeado (también disponible en las tiendas citadas) o un palillo con tampón de algodón, presionar en el centro

de la flor, lo que hace que los pétalos se doblen hacia arriba. Dejar que las flores se sequen lo suficiente como para que conserven su forma.

ROSAS DE MAZAPÁN

El *glasé* enroscado de una boquilla de manga pastelera no puede, en modo alguno, igualar a la exquisita delicadeza y el sutil detalle de una rosa esculpida a mano con mazapán o pasta de chocolate. Es, de hecho, tan parecida a la flor natural, que es mi decoración preferida para ornamentar las tartas. ¡En una ocasión, Jim Gaynor me apodó en la revista *Cuisine* con el nombre *Marzipan Rose* («Rosa de mazapán»)!



Las novias a veces ofrecen esas flores de mazapán como recuerdo a sus damas de honor. El mazapán es más fácil de trabajar que la pasta de chocolate, de modo que la técnica para hacer rosas puede ser un poco más elaborada y las flores pueden llevar más pétalos. Los establecimientos de productos de cerámica y de decoración de tartas tienen cortadores de pétalos de rosa de diversos tamaños, pero la parte ancha de una boquilla de pastelería (como una 2 D, con un diámetro de unos 2,5 cm) también puede funcionar de maravilla si se estira el mazapán un poco más grueso para los pétalos más grandes. Si el mazapán se pega, engrasar el borde de corte.

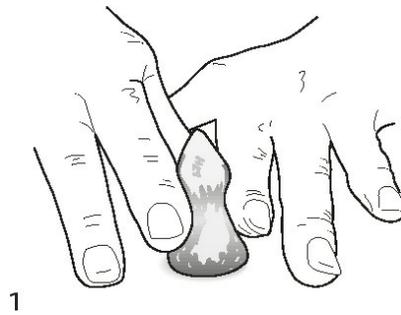
A mí me gusta teñirlo sutilmente para hacer rosas del tono más pálido posible. Para conseguirlo, utilizar sólo la cantidad de tinte alimentario que cabe en la punta de una aguja de pasta. O bien teñir solamente una pequeña parte de un rosa más intenso y amasar luego mezclándola con trozos de mazapán sin teñir. Se quedará sorprendido al ver lo fácil que es que el color se convierta en rosa chicle si se añade demasiado.

Otro truco que da un aspecto real a las flores es teñir el mazapán para los pétalos interiores de un tono un poco más intenso. A mí me inspira trabajar con una rosa real delante.

TRUCO: después de estirar y cortar los pétalos, afinar los bordes con los dedos. Si el mazapán está un poco blando y los pétalos se caen, esperar unos minutos a que se sequen antes de ponerlos.

NOTA: se pueden comprar rosas de mazapán en Albert Uster Import ([pág. 543](#)).

Para modelar rosas: comenzar haciendo el cono central y la base. Utilizar las curvas naturales de la mano para hacer un cono puntiagudo y una base que se retirará cuando la rosa se haya terminado ([fig. 1](#)).



Preparar un pequeño cuenco de agua o de clara de huevo ligeramente batida y un pincel delicado y fino.

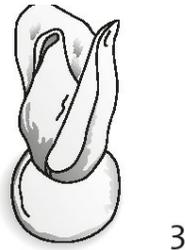
Estirar delgadas hojas de mazapán entre 2 planchas de papel film; no deben ser demasiado finas, porque cada trozo deberá estirarse y modelarse por segunda vez. Guardar el mazapán cubierto, cada vez, para evitar que se seque.

Cortar más o menos una pieza oblonga de 5 cm de largo. Retirla del papel film y estirla una segunda vez entre otras hojas de papel film para adelgazarla. Enrollarla alrededor del cono preparado solapándola para formar una forma en pico y, luego, doblándola en sentido contrario en el extremo que queda encima sobre el cono. Este será el capullo de la flor casi cerrado ([fig. 2](#)).



Cortar 3 círculos de 2,5 cm de diámetro para los pétalos. Retirar cada uno de ellos, uno por vez, a otro juego de hojas de papel film y estirar la parte superior a un menor grosor dándole forma oval. Colocar alrededor del capullo, solapándolos un poco y curvando un lado hacia atrás para que

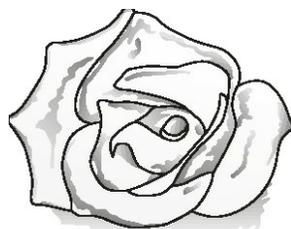
parezca real (fig. 3). Pintar pequeños puntitos de agua o de clara de huevo para pegar los pétalos. Una pequeña espátula —de las que se usan para quitar las cutículas de las uñas— es estupenda para moldear los pétalos y separarlos un poco del capullo central.



Para la segunda fila de 3 pétalos, deberá darse a estos una forma oval más alargada o elíptica, pues deben abarcar un perímetro mayor. Cortar entonces 3 círculos de 3,2 cm de diámetro, haciendo de nuevo los bordes más delgados que la base. Cuando los pétalos estén colocados, utilizar la yema de un dedo para dar forma al punto central y curvar los lados un poco para atrás (fig. 4).



Para conseguir una rosa enorme, hacer una última fila de 4 pétalos. Estos serán los más anchos, casi ovals, pues tienen que abarcar una distancia mayor. Utilizar un cortador un poco más grande (3,8 cm de diámetro) para conseguir 3 discos porque, si se afina demasiado para alcanzar el tamaño adecuado, no serán suficientemente resistentes. Utilizar de nuevo la yema de un dedo para marcar 3 puntos en cada pétalo, empujando los bordes y enrollándolos un poco hacia atrás (fig. 5). Hará falta apuntalar esta fila final de pétalos, con pequeñas pelotitas de *fondant* pasadas por almidón de maíz, para mantenerlos en su lugar mientras se secan y toman la consistencia adecuada para mantenerse por sí mismos.



5

La rosa terminada mantendrá perfectamente su forma si se coloca en una cama de almidón de maíz para sujetar los pétalos. Cuando el mazapán esté lo suficientemente duro como para mantener su forma, cortar la base con un cuchillito muy afilado. Cuando la rosa esté totalmente seca, utilizar un pincel de pintor pequeño o un atomizador vacío para quitar el almidón.

CALAS DE FONDANT ESTIRADO

Estas flores resultan muy fáciles de hacer y son una decoración preciosa para una tarta de inspiración *Art Déco*. Todo lo que se necesita es *fondant* estirado blanco, clara de huevo batida y cristales de azúcar amarillos (disponibles en los supermercados o en los establecimientos de productos de confitería como Maid of Scandinavia). Si lo desea, puede teñir pequeñas cantidades de *fondant* de un verde pálido para hacer los sépalos en la base de la flor.

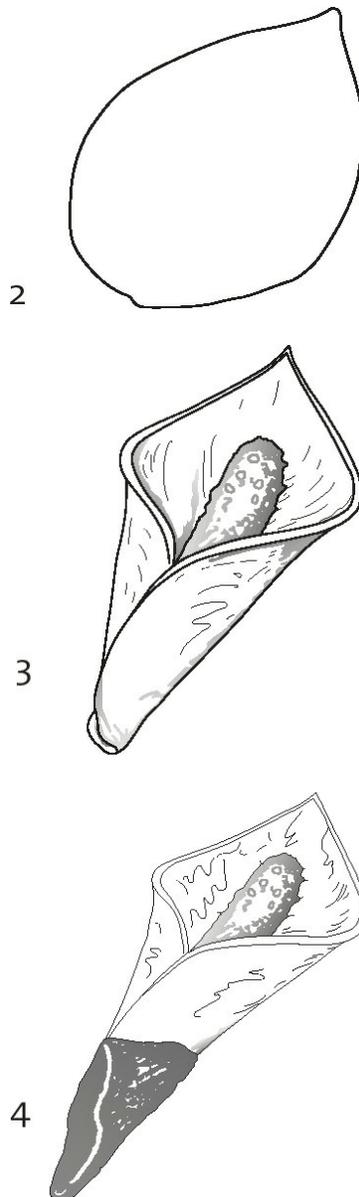
Comenzar con las partes centrales de la flor haciendo rollitos delgados de *fondant* de 6 mm. Cortar trozos algo más cortos que la longitud que se quiere dar a la flor terminada. Redondear uno de los extremos. Pintar con la clara de huevo un poco batida y hacerla rodar sobre los cristales de azúcar amarillos para forrarla. Dejarla secar hasta que esté lo suficientemente dura como para poder manipularla (fig. 1).



1

Para las flores, estirar el *fondant* fino y cortar óvalos de 7,5 cm de largo con un extremo redondeado y el otro puntiagudo (fig. 2).²³ Juntar los extremos del lado redondeado solapándolos un poco y utilizar una pizca de clara de huevo para sujetarlos. Introducir la pieza central amarilla en su lugar de modo que quede a unos 2,5 cm del extremo puntiagudo (fig. 3). Recortar un círculo de 3,7 cm de diámetro de *fondant* estirado de color verde para el sépalo. Estirarlo para darle forma alargada y enrollar en torno a la base de la

flor (fig. 4). Dejar que las flores se sequen hasta que estén muy duras antes de colocarlas en la tarta. Para darle un efecto realista, pintar la parte interior de las flores con colorante alimentario amarillo en polvo.



FLORES FRESCAS

Un sistema mucho más rápido que modelar las flores a mano es utilizar flores reales (véase la lista de flores apropiadas y comestibles en la [pág. 437](#)). Los tallos de las rosas de pitiminí pueden introducirse en la tarta haciendo un pequeño agujero con un palillo o se pueden repartir sobre la superficie de cada uno de los pisos. Han de mantener su frescura durante horas. Si deben

colocarse en la tarta el día anterior, se pueden poner pequeños depósitos para flores (pág. 475) en la tarta para mantenerlas hidratadas y frescas.

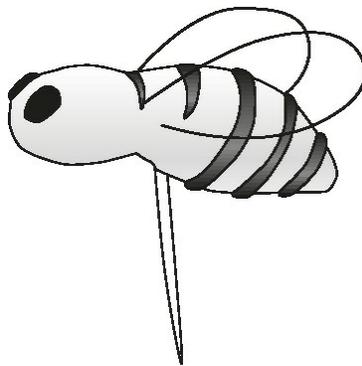
Las rosas reales están a veces demasiado cerradas para ser llamativas. Si no hay tiempo para mantenerlas en agua caliente, un truco de florista es soplar encima de ellas para obligarlas a abrirse. Los pétalos exteriores menos bonitos pueden retirarse.

FLORES SECAS

Una de mis antiguas alumnas, además de amiga, Jan Kish, de La Petite Fleur de Columbus, en Ohio, envía tartas especiales por encargo a todo el país. Como el envío de tartas por avión no se presta a la utilización de flores frescas, algunas veces pone flores secas y hierbas en la decoración de sus pasteles. Los colores de delicados tonos pastel y las texturas vaporosas les dan un aspecto un poco desdibujado y de ensoñación. Algunas de las flores y hierbas que utiliza son: rosas de pitiminí de color rosa, espuela de caballero, amaranto globoso, lavanda, tomillo, mirto y romero. Cada una de ellas tiene su propio significado simbólico: el romero, el recuerdo; el mirto, la virginidad; la lavanda, el amor.

ABEJAS DE MAZAPÁN

Ideé estas abejas para la tarta abeja reina (pág. 186) y, la verdad sea dicha, puede costar más tiempo hacerlas que el que necesita la propia tarta. Pero si es usted manitas, le encantará confeccionarlas. Las alas finísimas de gelatina parecen casi reales. Las hojas de gelatina y los lápices de *glasé* se pueden pedir a Maid of Scandinavia. También pueden utilizarse plásticos muy finos para ello pero, naturalmente, no serán comestibles.



Modelar el cuerpo de la abeja de mazapán teñido de amarillo brillante

(una mezcla de tintes amarillo dorado y amarillo limón de Wilton da el tono exacto). Utilizar la punta de un cuchillo puntiagudo para hacer 2 diminutos cortes en el cuello en los que insertar las alas. Con un lápiz de *glasé* negro o *glasé* real teñido de negro, marcar los ojos y las rayas. Cortar alas ovales con un extremo afilado en una hoja de gelatina. Para hacer las alas más visibles, pintarlas con un pincel pequeño ligeramente humedecido en agua teñida con tinte alimentario dorado.

Introducir las puntas de las alas en las aberturas y dejar que se sequen hasta que estén duras.

Si ha pensado suspender las abejas sobre la tarta antes de que se sequen, hacer un pequeño agujerito en la parte inferior del cuello e introducir un fideo de pasta finísimo de unos 15 cm de largo. Clavar el otro extremo del fideo en un trozo de espuma rígida y dejar que la abeja se seque durante 24 horas antes de colocarla en el pastel (si hay una ligera brisa, las abejas se balancearán sobre la tarta).

BARQUITAS Y PIEZAS DE *NOUGATINE*

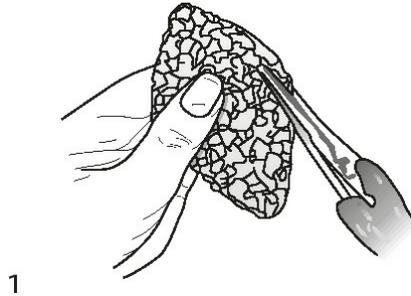
La *nougatine* (pág. 319) es fácil de trabajar porque se puede templar cuantas veces sea necesario para mantener la consistencia adecuada. Los profesionales normalmente trabajan con una lámpara caliente para mantenerla blanda, pero un cacharro caliente o el horno también funcionan bien.

La *nougatine* tiene que estar templada cuando se corte o se romperá. Si se endurece mientras se está trabajando, volver a meterla en el horno a 150° C o en un calentaplatos forrado de papel de aluminio.

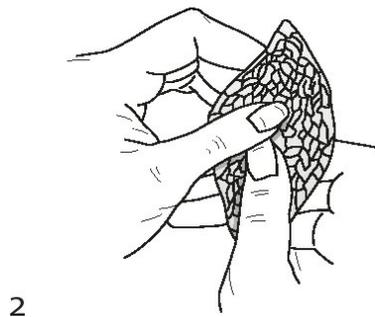
Este preparado puede cortarse con cuchillo, con cortadores de formas ovales o redondas de material bien resistente, con una rueda de cortar *pizzas* o con unas robustas tijeras de cocina. Los cortadores de formas deberán engrasarse para que la *nougatine* no se pegue.

Para confeccionar los óvalos de las barquitas, hacer una plantilla de papel de aluminio ajustando la hoja de papel dentro del molde de la barqueta y luego alisándola y cortando la forma que se haya marcado. Cuando la *nougatine* esté suficientemente fría para manipularla, seccionarla en 4 partes iguales y estirar una de ellas en un rectángulo de 20 x 15 x 3 mm. Guardar en el horno con la puerta entreabierta las otras 3 partes. Si la *nougatine* se ha enfriado y endurecido, templarla de nuevo hasta que esté lo suficientemente blanda como para marcar la forma fácilmente.

Utilizando una rueda de cortar *pizzas* y siguiendo la plantilla, marcar las formas ovales en el rectángulo de *nougatine*. Cuando se haya enfriado lo suficiente como para manipularla, cortar los óvalos con unas tijeras (fig. 1). De cada rectángulo salen 3 barquitas ovaladas.



Ajustar apretando un óvalo de *nougatine* en el molde de barquita (fig.2). La masa deberá estar aún lo suficientemente templada como para permanecer flexible. Si fuera necesario, volver a acercarla un instante a una fuente de calor hasta que se ablande (no demasiado tiempo pues perdería la forma). Cuando se haya enfriado, retirar la barqueta de *nougatine* ya endurecida del molde y hacer más del mismo modo. Las barquitas se conservan durante varias semanas si se guardan en un envase hermético a temperatura ambiente, lejos de la luz solar, del calor y de la humedad.



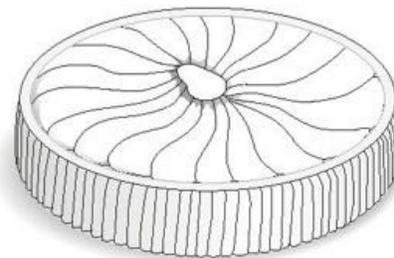
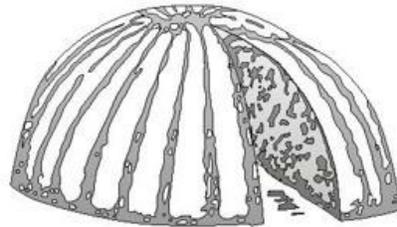
Otro modo fácil de usar la *nougatine* es cortarla en triángulos y untar uno de los lados de cada triángulo con chocolate oscuro templado. Se puede utilizar para hacer una rueda de aspas inclinadas sobre la parte superior de una tarta (algo parecido a la decoración tradicional de la *Dobos torte*).²⁴ Los pequeños triángulos o trozos irregulares son golosinas deliciosas para servir con el café que remata una comida de altos vuelos.

FORMAS PARA LAS CHARLOTAS

Una *charlota* consiste en un relleno de nata encerrado en una fina capa de un

bizcocho tipo esponja como el *biscuit*. El relleno se estabiliza mediante algo de gelatina, que lo hace lo suficientemente firme como para mantener su forma cuando se corta y se sirve. Las *charlotas* se montan en un molde que le dará su forma hasta que la gelatina se solidifique.

Hay muchísimas maneras preciosas de forrar un molde, desmontable o no, o una flanera con bizcocho, moldeándolo o imprimiendo dibujos. La *charlota* terminada parece a menudo cosa de brujería, pero, realmente, la mayoría de las formas y los dibujos son fáciles de hacer simplemente cortando rectángulos de bizcocho muy finos y pegándolos con confitura. El bizcocho enrollado (pág. 138) es el ideal para este propósito porque se cuece en grandes láminas finas y es lo suficientemente elástico como para comprimirlo y moldearlo en formas complejas sin que pierda absolutamente nada de su delicadeza ni de su textura. La genovesa se corta y solapa en tiras largas muy fácilmente para construir una cúpula. Y, naturalmente, el bizcocho de soletilla (o «dedos de dama»), rodeando el relleno, es el clásico en la *charlota* rusa. Antes de rellenar el molde ya forrado con cremas vaporosas, *bavaroise* o nata montada, se puede embeber el bizcocho con almíbar o rociar con licor. Si el molde se va a rellenar con nata vaporosa de alguna fruta, como fresón o frambuesa, es estupendo pintar la base del bizcocho con una salsa de la fruta elegida. Al llenar el molde con cucharones desiguales de nata vaporosa se puede dejar caer por los huecos la salsa de fruta, lo que luego se transformará en un bonito dibujo.

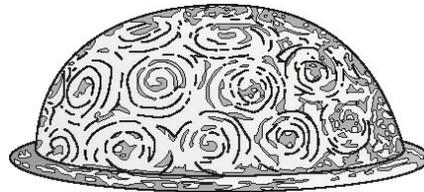


Un cuenco o ensaladera de 1 1/2 l es un buen recipiente para modelar las *charlotas* en forma de cúpulas. Cuando se forran con una fina capa de bizcocho, pueden admitir 1 1/4 l de relleno. Los moldes desmontables de 22 o 24 cm tienen también un buen tamaño para otras formas (los aros de flan o de montaje son muy útiles, aunque no tendrán exactamente estas medidas). La altura de los lados no tiene la menor importancia aunque sí deberá de ser, al menos, de 6 cm de alto, para que posean la suficiente resistencia. Un aro de 22 cm admite entre 1 1/4 y 1 1/2 l de relleno. Un aro de 24, de 1 1/2 a 1 3/4 de l de relleno. El perímetro interior de un aro de 22 cm es de unos 65 cm, y el de uno de 24 es de más de 70 cm. Esto quiere decir que serán necesarios unos 17 bizcochos de soletilla (o una tira de bizcocho de 65 cm de largo) para

forrar un aro de 22 cm, y 19 bizcochos de soletilla de 3,5 cm de ancho (o una tira de bizcocho de más de 70 cm) para forrar un aro de 24 cm. Se corta un círculo de bizcocho de unos 20 cm, o de unos 22 cm, para servir de base de la *charlota* y encajar exactamente en el perímetro de los bizcochos. Se puede cortar de una lámina de un *biscuit* o marcarlo con manga pastelera con masa de bizcochos de soletilla (pág. 145).

FORMAS CORTADAS

Una capa de bizcocho enrollado es más fácil de cortar con unas tijeras. Un cuchillo de sierra va mejor para capas o emparedados de *biscuit*, que se cortan con mayor precisión cuando están congelados.



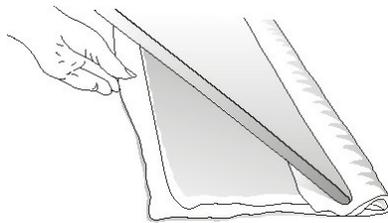
CÚPULA DE ESPIRALES: desmoldar la *charlota* con forma de cúpula es más fácil si se ha forado el cuenco o ensaladera con papel film. Untar muy ligeramente el cuenco con aceite y forrarlo con papel film disponiéndolo lo más liso posible y dejando sobresalir una parte por fuera del cuenco. Medir el diámetro del cuenco. Hará falta una base circular de bizcocho que encaje justo dentro.

Tan pronto como el bizcocho haya terminado de cocerse, utilizar la lámina en la que se coció para deslizarlo del molde hasta la encimera y cortar en uno de los lados cortos una tira del ancho suficiente para que sirva como cubierta. Mientras aún esté caliente, enrollar el resto del bizcocho como quedó indicado en su receta y dejarlo enfriar. Cuando la tira se haya enfriado, cortar con tijeras un círculo para la base. Envolverlo en papel film y reservar.

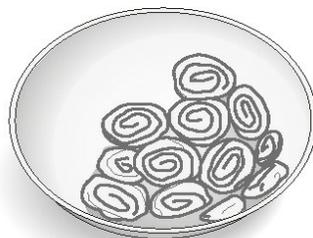
Las láminas de enrollado de mermelada que se utilizarán para forrar esta *charlota* deberán estar muy apretadas para que queden más vistosas. Para conseguirlo, desenrollar el bizcocho ya frío, dejándolo sobre la lámina antiadherente o el trapo, y untar la cara dorada en el horno con una capa muy fina de conserva o mermelada de frambuesa. Si la mermelada está muy espesa para extenderla con facilidad, aligerarla con 2 cucharadas de Chambord (licor de frambuesas negras) o agua templada.

Enrollar el bizcocho muy firmemente hasta 1/3 del total y darle la vuelta

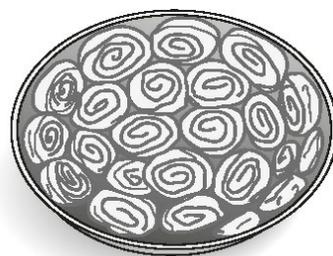
de modo que la parte sin enrollar quede mirando hacia usted. Doblar la lámina antiadherente o el trapo sobre la parte ya enrollada y una pequeña parte de la que está aún sin enrollar. Con el borde de una bandeja rígida inclinada, y sobre el trapo justo en el punto en el que termina la parte enrollada, apretar fuerte sobre el rollo de bizcocho y tirar del borde del trapo que sobresale por el lado cercano a usted para comprimir el rollo. Quitar el doblez de la lámina o el trapo, enrollar el siguiente 1/3 del bizcocho y repetir la operación. Repetir una vez más, colocando la bandeja inclinada sobre la base del bizcocho. El rollo resultante deberá tener un diámetro de 4,5-5 cm. Envolver muy ajustado con papel film y luego con papel de aluminio, y meter en el congelador hasta que esté suficientemente firme como para cortarlo.



Con un pequeño cuchillo de sierra cortar el rollo en láminas de 1/2 cm. Para forrar el cuenco, colocar una lámina en el centro e ir situando las otras alrededor, todo lo ajustadas que se pueda para evitar huecos. Normalmente es necesario cortarlas por la mitad o aún menores para cubrir la última fila. Cubrir el cuenco, ya forrado, y aislarlo del aire para evitar que se reseque mientras se termina el relleno. Rellenar el molde y colocar la base circular de bizcocho en su lugar. Cubrir al abrigo del aire y dejar reposar hasta que quede consistente (por lo menos unas 4 horas).



Para desmoldar: volcar sobre la fuente de servicio y retirar el cuenco, tirando suavemente del papel film para despegarlo. Para evitar que se seque, glasearlo con glaseado de piedra preciosa brillante ([pág. 331](#)) o dejar el papel film en su lugar hasta unos momentos antes de servir.



RAYAS VERTICALES: para este elegante diseño es necesario emparedar finas capas de bizcocho enrollado con mermelada de frambuesa y cortarlos en pequeños rectángulos para forrar los lados de un molde desmontable sin fondo. Un disco de masa de bizcocho de soletilla, cortado para encajar dentro, servirá de base.

Cocer el bizcocho enrollado ([pág. 138](#)) y dejarlo enfriar en plano.

Para cortarlo, utilizar una rueda de cortar *pizzas* o un cuchillo bien afilado y un metro para marcar por dónde debe cortarse. Hacerlo con unas tijeras muy afiladas.

Igualar los bordes hasta que el bizcocho mida exactamente 25,6 x 40 cm. Después, cortar el bizcocho a lo largo en 4 rectángulos iguales de 6,4 x 40 cm de largo. Untar 3 de los rectángulos con una capa fina de confitura de frambuesa *cordón rose* o mermelada de frambuesa industrial sin semillas. Harán falta unos 200 ml para preparar la *charlota*. Para una mayor intensidad de sabor, aligerarla con 1 cucharada de Chambord (licor de frambuesas negras). Si se utiliza mermelada comercial, calentarla, tamizarla y utilizarla caliente.

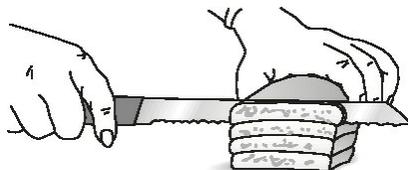
Apilar los rectángulos con cuidado uno encima del otro, terminando con el que no tiene mermelada. La parte plana de una larga regla metálica ayudará a igualar las capas. Cortar los rectángulos de bizcochos pegados por la mitad, para conseguir 2 rectángulos menores (cada uno de 20 cm de largo).

Ahora habrá 2 rectángulos (de 4 capas), cada uno de ellos de 6,4 cm de ancho, 20 cm de largo y 5 cm de altura ([fig. 1](#)). La única medida importante es la anchura porque, cuando se corte y se ponga en el molde, es la que determinará la altura del borde rayado. Envolver los rectángulos en papel encerado o vegetal y ponerlos en una bolsa de congelación de plástico muy resistente. Colocarlos en una bandeja de horno para que conserven su forma e introducirlos en el congelador hasta que queden consistentes.



1

Utilizar un pequeño cuchillo de sierra para cortar los rectángulos en láminas de 2 cm (fig. 2). Si fuera necesario, igualarlas para que tengan exactamente 6,4 cm de altura cuando las rayas estén puestas de arriba abajo.



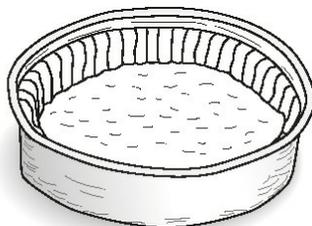
2

Si se va a preparar la *charlota* en un molde desmontable, quitar el fondo y colocar el aro exterior directamente sobre la fuente de servicio. Si se va a hacer utilizando un molde con fondo móvil, dejar el fondo en su lugar, pero forrarlo con papel vegetal si se tiene pensado retirarlo antes de servir.

Engrasar ligeramente el interior del aro con mantequilla. Colocar las tiras a rayas en las paredes del aro, de modo que las vetas queden en posición vertical. Pintar uno de los lados de cada lámina con una fina capa de mermelada antes de colocar la siguiente pegando firmemente una contra otra.

Medir el interior del aro forrado para recortar el disco de bizcocho. Envolver el aro muy bien con papel film mientras se recorta el disco y se prepara el relleno.

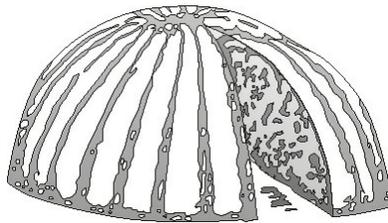
Marcar y cocer una espiral de masa de bizcochos de soletilla (pág. 145) al tamaño deseado para la base de la *charlota*. Recortarla, si hiciera falta, para ajustarla en el fondo del molde forrado (fig. 3). Verter el relleno, cubrir bien herméticamente y meter en el frigorífico hasta que se solidifique (por lo menos durante 4 horas).



3

Para desmoldar: si se ha hecho en un molde desmontable, abrir el aro del molde y retirarlo. Si se ha hecho en un molde con fondo móvil, colocar sobre un bote de diámetro menor que el fondo del molde y presionar con fuerza hacia abajo. Las paredes del molde caerán sobre la encimera y la *charlota* se puede retirar del bote porque está apoyada sobre el fondo del molde. Introducir una paleta de dar la vuelta a las tortitas resistente entre el papel vegetal y la base del molde, y situar la *charlota* en una fuente de servicio.

CÚPULA A RAYAS: Hasta que se comprende cómo se construye, este estudiado diseño es un misterio. El motivo rayado se consigue cortando o solapando finos rectángulos de una genovesa cuadrada. El efecto rayado se debe a la capa de bizcocho forrada de chocolate. Esta *charlota* no precisa base de bizcocho.



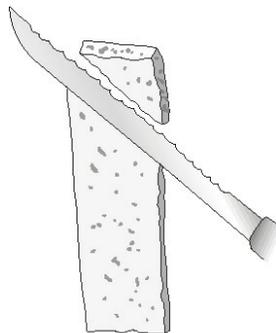
Cocer la genovesa clásica (pág. 117) en un molde cuadrado de 20 x 5 cm. Desmoldar en una rejilla ligeramente engrasada. Cuando esté fría, envolver en papel film y dejarla durante la noche para que se asiente y se pueda cortar. Preparar 1/2 receta del almíbar de la pág. 118.

Cuando se esté preparado para enmoldar la tarta, utilizar una cinta métrica blanda para medir el interior del cuenco de 1 1/2 l, tomando la medida desde el centro hasta el borde y asegurándose de que la cinta se apoya a lo largo de toda la curva interior del recipiente. La medida tendrá unos 14 cm. Utilizando un cuchillo de sierra largo, retirar la costra superior de la genovesa e igualarla para que se convierta en un cuadrado perfecto. Cortar uno de los bordes para que uno de los lados mida exactamente 15,25 cm (1 cm más largo que la curva interior del cuenco para disponer de un cierto margen de seguridad).

Preparar la cobertura de *ganache* y extender 2 cucharadas de la *ganache* caliente sobre la parte superior del bizcocho. Enfriarlo durante 15 min para que la *ganache* se solidifique. Reservar el resto a temperatura ambiente.

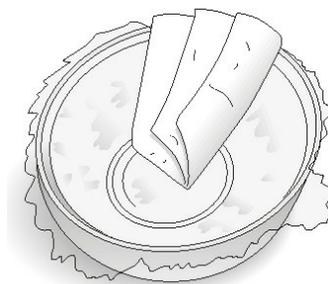
Dar la vuelta al bizcocho, con la *ganache* hacia abajo, sobre una hoja de

papel de aluminio engrasado ligeramente, y cortar en tiras de 15,25 cm x 6 mm con un cuchillo fino y muy bien afilado, limpiando la hoja con un trapo entre porción y porción. Cortar uno de los lados de cada una de las tiras en diagonal en la parte sin cobertura de chocolate de modo que quede en punta (fig. 1). Esta operación evitará que se amontone demasiado bizcocho en el centro de la cúpula. Reservar las tiras envueltas en papel film para evitar que se sequen. Preparar la nata montada con perlas de chocolate (pág. 261) y reservar mientras se forra el molde.



1

Engrasar ligeramente el cuenco de 1 1/2 l y forrarlo con papel film untado con mantequilla —la parte con mantequilla hacia arriba—, lo más liso que se pueda y dejando que sobresalga fuera del cuenco. Empezando en el centro del cuenco, colocar una tira de genovesa desde el centro hasta el borde, poniendo la parte puntiaguda en el centro, la parte sin forrar hacia la derecha y la que tiene cobertura hacia la izquierda (fig. 2).

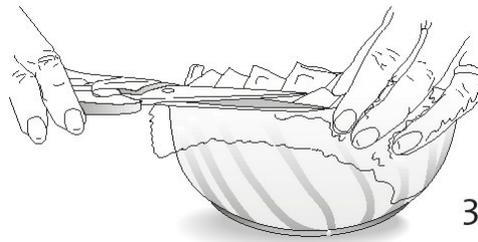


2

Pintar la tira con el almíbar y con una fina capa de la nata montada sin nada, separada de la receta del relleno. Colocar una segunda tira junto a la primera del mismo modo, solapándola ligeramente en el borde. Pintarla con el almíbar y la nata. Continuar trabajando en el sentido de las agujas del reloj, de derecha a izquierda, manteniendo siempre el lado con cobertura hacia la izquierda, de modo que se vea desde fuera y vaya dibujando un motivo a

rayas cuando la *charlota* se desmolde. Cuando se llegue a la última tira, remeter el borde debajo de la primera tira.

Recortar la genovesa sobrante a ras del borde del cuenco con unas tijeras bien afiladas (fig. 3). Cubrir bien con papel film mientras se prepara el relleno.



Rellenar el molde forrado y enfriar hasta que tenga consistencia (por lo menos 2 horas, si se rellena con la nata montada con perlititas de chocolate, o 4, si se hace con una *bavaroise* o nata vaporosa), y desmoldar sobre el plato de servicio, tirando suavemente del papel film sobrante para separar la tarta. Con el resto de la *ganache* en una manga pastelera, marcar un motivo en lo más alto para tapar las imperfecciones, si es que se han producido.

MARCADO DE PIEZAS PARA CHARLOTAS RUSAS

Para forrar las bandejas en las que se vaya a marcar la masa de bizcochos de soletilla (pág. 145), se puede utilizar un forro antiadherente, un papel vegetal o un papel de aluminio. También es posible engrasar y enharinar la bandeja y dibujar las líneas de guía en la superficie de la harina.

Si se utiliza papel vegetal, pueden marcarse las líneas directamente con una pluma o un lápiz. Antes de marcar los bizcochos se da la vuelta al papel, de modo que las líneas de tinta o lápiz se vean a través de este pero no entren en contacto directo con la masa. Sobre el papel de aluminio se pueden marcar las líneas con una brocheta. Sin embargo, yo prefiero utilizar una lámina o un forro antiadherente, porque los bizcochos ya cocidos se despegan sin esfuerzo. Empleo un rotulador de color brillante para dibujar las líneas sobre una bolsa de papel marrón,²⁵ que cubro con la lámina antiadherente.

Para marcar los bizcochos de soletilla, dibujar líneas paralelas separadas entre sí por 7,5 cm. Para dibujar los círculos, valerse de un molde redondo.

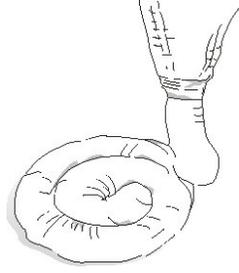
La masa de bizcochos de soletilla fluye muy fácilmente de modo que no es necesario retorcer mucho la manga pastelera (si los motivos marcados no

conservan su forma es que las claras de huevo no se han batido suficientemente hasta convertirlas en un merengue muy denso). Para detener el flujo de masa, inclinar hacia arriba la boquilla un poco antes de lo que se cree que es necesario. Trabajar con rapidez para que el batido se pueda cocer tan pronto como se termine de preparar, lo que permite que conserve todo el aire y la ligereza.

MARCAR BIZCOCHOS DE SOLETILLA: marcar los bizcochos de soletilla con una boquilla lisa del n° 9 (de 2 cm de diámetro) dejando un poco más de 1/2 cm de espacio entre ellos, porque la masa se desparramará un poco hacia los lados mientras se marca el siguiente bizcocho. (Después de cocidos, se habrán pegado unos a otros en tiras continuas. Cada bizcocho tendrá un ancho de 4 cm escasos.) Comenzar marcando sobre la línea de arriba y parar un poco antes de alcanzar la línea del final, moviendo ligeramente la punta de la boquilla en dirección contraria a la que se lleva y un poco hacia arriba para interrumpir el flujo de masa.



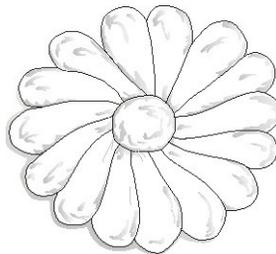
MARCAR LA BASE EN ESPIRAL: habiéndole colocado una boquilla del n° 9 (de 2 cm de diámetro), sujetar la manga pastelera en posición vertical, con la boquilla a unos 4 cm de distancia de la bandeja. Para conseguir que la base tenga la mayor altura posible y una forma redonda, la masa deberá salir de la boquilla sin estorbos y sin comprimirla contra la bandeja. Comenzar en el centro, moviendo la punta mediante un giro de todo el brazo en círculos continuos. Para evitar huecos, ir marcando los círculos depositándolos apoyados sobre los lados —casi sobre la parte más alta— del anterior. El propio peso de la masa la obligará a situarse exactamente en su lugar.



MARCAR LA COBERTURA EN FORMA DE MARGARITA: hacer este diseño para cubrir la *charlota* supone marcar gotas en forma de lágrima o de dibujo de concha sin desigualdades, comenzando del exterior hacia el interior. Mirar las decoraciones con manga pastelera ([pág. 400](#)). Rematar el centro con un punto. Efecto perlado de azúcar: tras marcar los bizcochos y la cobertura de margarita, espolvorear azúcar molida por encima con un colador y una cuchara. Después de unos segundos, la masa habrá disuelto y absorbido parte del azúcar. Espolvorear una segunda capa para conseguir un efecto perlado.



Para cocer los bizcochos: cocer en el horno precalentado a 200° C durante unos 8 o 10 min o hasta que estén de color ligeramente dorado y resistan, sin deformarse, una suave presión de los dedos ([pág. 184](#)).



Para el montaje: si se va a preparar la *charlota* en un molde desmontable, debe retirarse el círculo interior y situarse el aro exterior directamente en la

fuente de servicio. Si se utiliza un molde con el fondo móvil, dejar el círculo interior en su lugar pero, si se tiene pensado retirarlo antes de servir, forrarlo con un círculo de papel vegetal. Engrasar ligeramente las paredes del interior del aro. Si los bizcochos de soletilla no se han cocido recientemente, rociarlos con un poco de licor. Forrar el interior del aro con tiras de bizcochos de soletilla. Colocar la base de bizcocho en el fondo, recortándola si es necesario para que ajuste bien. Echar el relleno en el molde ya forrado y alisarlo con una espátula en ángulo. Si se va a optar por la cobertura en forma de margarita, recortar las puntas de los bizcochos que rodean el molde para que queden a ras del relleno y cubrir con la tapa en forma de margarita, rociada con licor. Meter en el frigorífico hasta que quede consistente (por lo menos 4 horas).

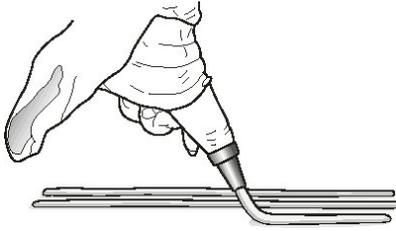
Para desmoldar: si se ha preparado en un molde desmontable, desabrochar el cierre de las paredes y retirarlo. Si se ha hecho en un molde al que se le puede quitar el fondo, poner encima de una lata, pesada y más pequeña que el fondo del molde, apretando firmemente hacia abajo. Las paredes caerán en la encimera y la *charlota* se podrá retirar fácilmente de la lata porque está apoyada en el fondo del molde.

TÉCNICAS ESPECIALES PARA MARCAR EL MERENGUE

PALITOS DE MERENGUE DE CACAO: aunque son deliciosos solos, estos palitos se idearon para la tarta el bosque encantado (pág. 196).

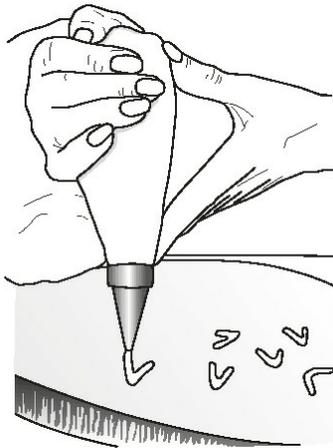
Marcar finas líneas exige buenas dosis de autocontrol si quiere que le queden perfectamente rectas. Afortunadamente, he descubierto que los palitos marcados irregularmente tienen un aspecto todavía más sugerente. Forrar 3 bandejas de horno de 40 x 30 cm con láminas antiadherentes o con papel de horno. Poner en la manga pastelera una boquilla lisa del nº 12 y llenarla con el merengue de cacao (pág. 298). Sujetar la manga inclinada ligeramente alejada y con la boquilla a varios centímetros por encima de la bandeja. Empezando en la parte superior de la bandeja, apretar el merengue con una presión regular de forma que salga de la boquilla. Dejar un espacio de 1 cm entre cada tira de merengue. Para conseguir un efecto irregular y rugoso, bajar un poco la manga mientras se está marcando, dejando que toque la superficie y que así se amontone algo de merengue en los bordes. Cocer en el horno a 90° C durante 50 min o hasta que estén cocidos. Si aún queda algo de pegajosidad en el centro, se secará después de sacarlo del horno. Retirar con cuidado de la bandeja y cortarlos o romperlos en trozos de tamaños dispares,

que vayan de los 5 a los 10 cm.



AGUJAS DE PINO: deliciosas para comer solas o con helado, son un precioso adorno para el tronco de Navidad de chocolate *cordon rose*.

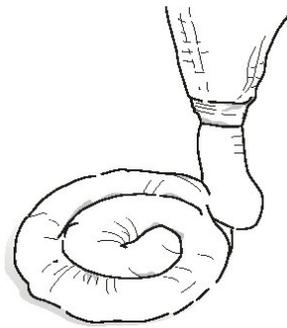
Forrar una bandeja de horno con una lámina antiadherente o con papel vegetal. Colocar una boquilla de decoración del n° 3 a una manga pastelera y rellenarla con merengue de agujas de pino (pág. 298). Sujetar la manga en un ángulo de 45° con la boquilla ligeramente por encima de la bandeja. Cada aguja se compone de 2 palitos unidos en un pico, pero las formas pueden variar. Marcar algunos muy derechos, en forma de «V» y otros cruzando un palito con otro. Cocer en el horno a 90° C durante 30 min o hasta que estén secos pero no hayan tomado color aún. Retirar con cuidado de la bandeja con una pequeña espátula en ángulo. Las agujas de pino son bastante frágiles. Para darles un aspecto más real, introducir el punto en el que se juntan en chocolate oscuro fundido.



CÍRCULOS Y CORAZONES DE MERENGUE O DACQUOISE: para marcar merengue o *dacquoise* se pueden forrar las bandejas de horno con láminas antiadherentes, papel de horno o papel de aluminio. Deberán estar totalmente limpios de grasa. Si se utiliza papel de horno, pueden dibujarse líneas y motivos de guía directamente con lápiz o pluma. Al dar la vuelta al

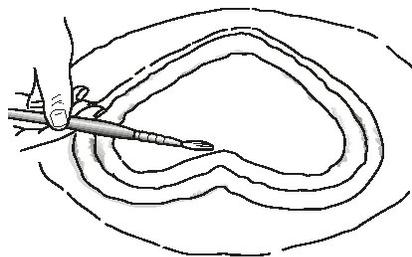
papel se verán las líneas, pero el trazo no entrará en contacto directo con el merengue. Sobre el papel de aluminio, las líneas de guía se pueden marcar con un palillo. Sin embargo, la superficie que yo prefiero es la lámina o el forro antiadherente, porque los bizcochos ya cocidos se despegan sin esfuerzo. Utilizo un rotulador de color brillante para dibujar las líneas sobre una bolsa de papel marrón²⁶ que cubro con la lámina antiadherente.

Para marcar un disco en espiral, poner en una manga pastelera de nailon una boquilla lisa del n° 6 (1,3 mm de diámetro) y llenar con merengue o con *dacquoise*.



Sujetar la manga en posición vertical (bien derecha de arriba abajo) con la boquilla a 3,5 cm por encima de la bandeja aproximadamente. Para conseguir una buena altura y formas redondeadas, la masa deberá salir de la boquilla sin estorbos y sin comprimirla contra la bandeja. Comenzar en el centro, moviendo la punta mediante un giro de todo el brazo en círculos continuos. Para evitar huecos, ir marcando los círculos depositándolos apoyados sobre los lados —casi sobre la parte más alta— del anterior. El propio peso de la masa la obligará a situarse exactamente en su lugar.

Para hacer los corazones, utilizar un molde en forma de corazón como guía para dibujar el contorno. Para marcar el preparado, comenzar con el borde exterior, terminando en donde se empezó. Arreglar los defectos con un pequeño pincel humedecido en agua.



Si se tiene tiempo y el horno posee luz piloto, el merengue o la *dacquoise* se pueden hornear durante 1 hora a 90° C y dejarlos secar durante la noche en el horno apagado.

Si no es así, cocer el merengue a la misma temperatura durante 2 ó 2 1/2 horas o hasta que esté totalmente seco pero aún no tenga color. La *dacquoise* se puede cocer también en el horno a 90° C durante 1 ó 1 1/2 hora o hasta que quede seca.

CHAMPIÑONES DE MERENGUE: estos pequeños champiñones parecen asombrosamente reales cuando se los mancha un poco con cacao para simular la tierra. Son perfectos para decorar el tronco de Navidad de chocolate *cordón rose*.

Preparar 1/2 receta de marcado de formas en merengue ([pág. 298](#)). Con esta cantidad se pueden hacer 30 champiñones de 3,5 cm de diámetro. Forrar una bandeja de horno con una lámina antiadherente, papel de horno o papel de aluminio. Poner en la manga pastelera una boquilla lisa del n° 3 y en otra manga una boquilla de pastelería del n° 6 (de 1,3 cm de diámetro). Rellenar ambas mangas con el preparado de merengue, poniendo solamente la 1/4 parte en la manga con la boquilla más pequeña. Reservar. Con la boquilla mayor marcar los sombrerillos y los pies.

Para marcar los sombrerillos: sujetar la manga recta con la boquilla ligeramente por encima de la bandeja de horno. Apretarla con una presión constante y uniforme, subiendo poco a poco la boquilla a partir del momento en que el merengue comienza a amontonarse, pero manteniendo la punta metida en la masa. Cuando se haya conseguido una forma bien redondeada, dejar de presionar al tiempo que se saca la punta hasta la superficie. Para evitar que se formen picos, el borde de la boquilla —aún tocando la superficie del merengue— deberá moverse en círculo en el sentido de las agujas del reloj ([fig. 1](#)). Los piquitos también pueden eliminarse apretando suavemente con la yema de un dedo humedecida.



Para marcar los pies: sujetar la manga perpendicular a la bandeja de horno con la boquilla tocándola. Apretarla haciendo una fuerte presión, manteniendo la punta de la boquilla metida en el merengue hasta que se forme un cono de unos 2 cm de alto y lo suficientemente ancho en la base para que no se caiga (fig.2).



2

Cocer a 90° C durante 45 min o hasta que estén lo suficientemente consistentes como para sacarlos de la bandeja del horno. Con un cuchillo muy puntiagudo, hacer un agujerito en la base de cada sombrerito. Con la boquilla más pequeña colocada en la manga, poner un puntito de merengue en el agujero y pegar el pie metiéndolo por su lado más puntiagudo (fig. 3). Colocar los champiñones, cabeza abajo, sobre la bandeja y volver a meterlos en el horno aún unos 20 min o hasta que estén completamente secos.



3

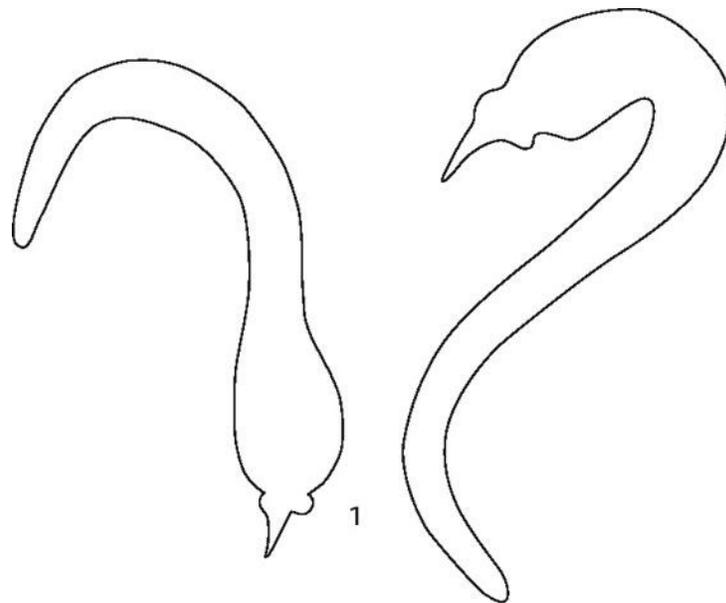
Sistema rápido de elaboración: para conseguir champiñones menos perfectos pero mucho más rápidos de hacer, cocer los pies hasta que estén muy firmes, cerca de 1 hora. Para marcar los sombreritos, humedecer la bandeja y cubrirla con papel vegetal. Marcar los sombreros y asar durante 10-15 min o hasta que tengan una consistencia lo suficientemente firme como para quitarlos de la hoja, aunque aún estén tiernos. Colocar apretando con suavidad los sombreros sobre la punta de los pies y volver a introducir en el horno. Bajar la temperatura a 65° C y cocer durante unos 45 min más o hasta que estén completamente secos.

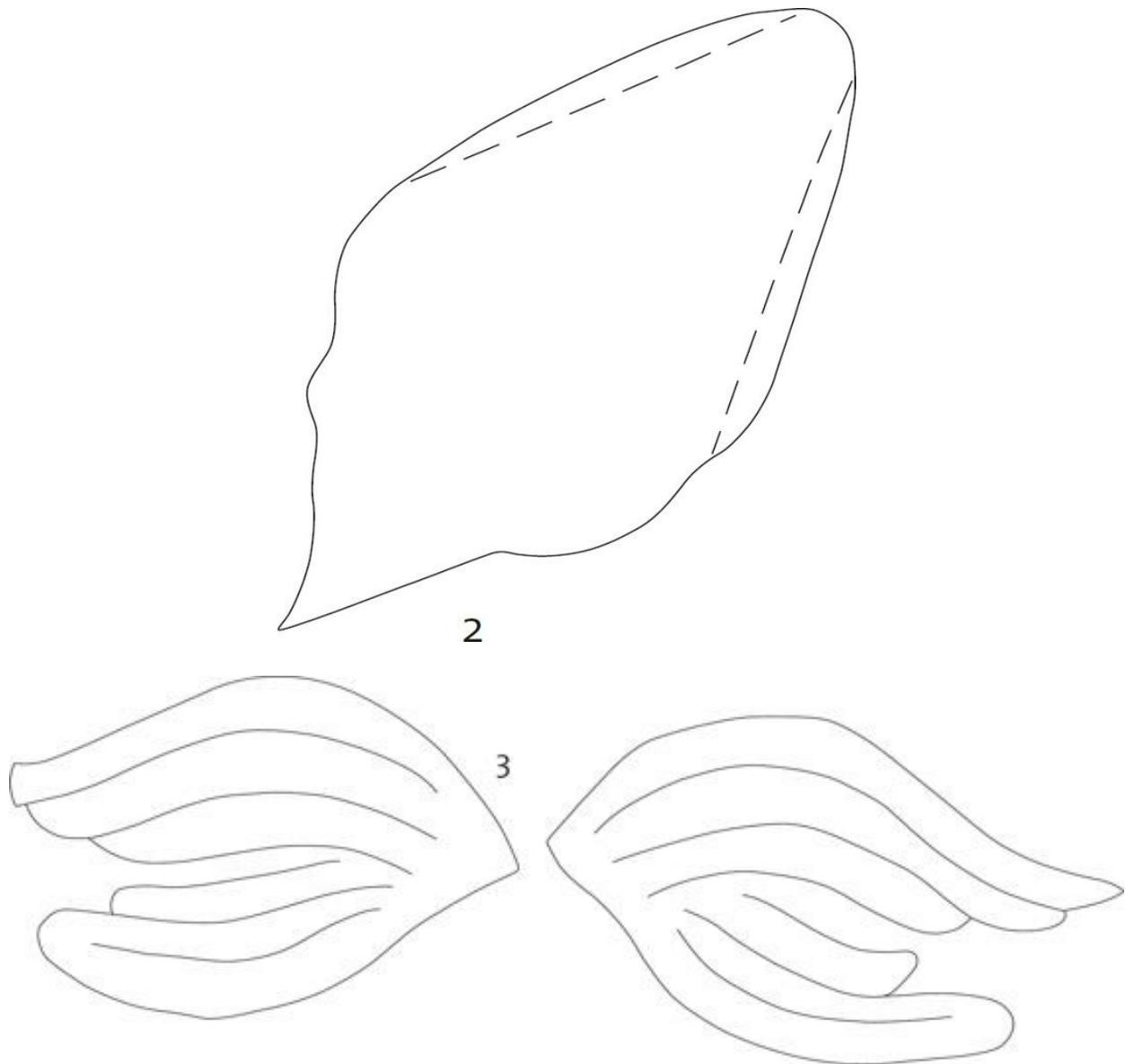
CISNES DE MERENGUE: una receta de marcado de formas en merengue (pág. 298) servirá para 4 cisnes y unas cuantas piezas de más por si hay alguna rotura.

Hacer plantillas para la cabeza, las alas y el cuerpo dibujando sobre papel de horno o parafinado (figs. 1, 2 y 3, pág. 384). Darles la vuelta y pegarlas a una bandeja de horno con un pegotito de merengue.

Poner una boquilla lisa del n° 9 (de 2 cm de diámetro) y otra boquilla lisa del n° 8 (de 1/2 cm de diámetro) en sendas mangas pasteleras. Rellenarlas con merengue.

Con la que tiene la boquilla mayor marcar los cuerpos de los cisnes. Aplicar un movimiento de lado a lado según se va de la parte redondeada a la más picuda. Con una pequeña espátula mojada darle una forma de monte anguloso en la parte superior. Con la manga pastelera de boquilla pequeña marcar las alas, las cabezas y los cuellos. Para los ojos poner diminutas semillas de sésamo negro o semillas de sésamo tostadas en una sartén ligeramente engrasada. Guardar el resto del merengue para pegar luego las piezas.





Cocer las piezas de merengue en el horno ya caliente a 90° C durante un par de horas o hasta que estén secas pero no hayan comenzado a tomar color. Dejar enfriar y retirar el papel con cuidado. Con una paja de beber hacer un agujero de 1/2 cm aprox. en la zona frontal de los cuerpos (los cuellos se introducirán en esos agujeros). Pegar las alas a los lados con merengue. Volver a meter los cuerpos al horno durante 30 min a 90° C. Sacar con cuidado y enfriar.

En el último minuto, cuando todo está listo para colocarlos en la tarta terminada, preparar una nata montada muy dura ([pág.257](#)) y colocarla en una pequeña manga pastelera con boquilla rizada cerrada (n° 2D). Situar los

cuerpos en la tarta. Marcar rizos con la nata montada sobre los dorsos de los cisnes. Colocar los cuellos y sus cabezas en los agujeros hechos para tal fin poniendo antes una pizca de nata para sujetarlos.

NOTA: también se puede disponer de cisnes, comprando figurillas de plástico en las tiendas de suministros para pastelerías o encargarlos y pintarlos con una fina capa de *glasé* real. El *glasé* se trabaja mejor si no está demasiado denso.

EL CHOCOLATE

Todo el chocolate que compramos ha sido sometido al proceso de templado durante su elaboración para mejorar su consistencia y darle un aspecto brillante. El templado controla la estructura cristalina de la manteca de cacao. También evita la formación de grandes cristales con puntos de fusión más bajos, que dan lugar a que se «corte» (aparecen vetas grisáceas en la superficie) y adquiera una textura grumosa.

El chocolate sin manteca de cacao, como el compuesto o el *summer coating* (pág. 431), se pueden fundir y utilizar para decorar sin necesidad de templarlo. Sin embargo el chocolate auténtico, que sí contiene manteca de cacao, deberá ser templado de nuevo si se ha fundido para hacer decoraciones o si ha perdido su templado y está grisáceo debido a que ha sufrido una temperatura inadecuada mientras estaba almacenado.

«Templar el chocolate» es, ni más ni menos, mantener un férreo control sobre las temperaturas a las que se funde y solidifica el chocolate. El método clásico de templado implica tener un mármol de pastelería y un termómetro fiable. Este sistema produce un brillo más intenso durante un periodo de tiempo más prolongado. Hay métodos más expeditivos que no requieren ningún equipamiento especial y con los que también se puede resolver este problema del chocolate y confeccionar igualmente cualquiera de las decoraciones que se exponen en este capítulo. Si no quiere templarlo, utilice los chocolates compuestos, porque el auténtico, sin someter a templado, será siempre una inacabable fuente de disgustos.

Cuando el chocolate no se va a utilizar en estado puro —por ejemplo, cuando se mezcla con nata espesa para hacer una cobertura de *ganache*— no es necesario templarlo.

CHOCOLATE FUNDIDO PARA DECORAR

Hay dos reglas fundamentales para fundir el chocolate:

1. Nunca deberá alcanzar una temperatura de más de 48,9° C porque perderá sabor.
2. El agua —hasta una gota de vapor— no deberá tocarlo jamás.

Cuando una gota de agua se cuele en el chocolate, este se pone grumoso. La «teoría del azucarero» de Shirley Corriher explica muy bien el proceso. Si se mete una cuchara húmeda en un azucarero, se formarán cristales duros e irregulares. Si se echa un vaso de agua en el azucarero, el azúcar se disuelve sin más. El chocolate se comporta del mismo modo porque, además, tiene cristales de azúcar (incluso el chocolate amargo, sin azúcar, aporta sus azúcares naturales). Deberá haber un mínimo de 1 cucharada de agua por cada onza (28 g) de chocolate para evitar que esto ocurra.

Si se corta, un poco de grasa vegetal, mantequilla clarificada o manteca de cacao añadidas al chocolate pueden, casi como un mal menor, conseguir que vuelva a ser manejable.

El material más idóneo para fundir el chocolate es el cobre sin revestir, porque acusa inmediatamente los cambios de temperatura. El aluminio, mejor revestido con materiales antiadherentes, o el vidrio resistente al calor también funcionan muy bien. Los cazos de hierro colado esmaltados, sin embargo, no son lo mejor porque su calor residual recalentará demasiado el contenido. Lo ideal es calentarlo a 48,9° C, la temperatura a la que las distintas fracciones grasas de la manteca de cacao se han fundido. Hay muchos métodos adecuados para deshacer el chocolate (o la manteca de cacao). Siempre que la fuente de calor no pase de 48,9° C (el piloto encendido de un horno, la posición de menor temperatura de una plancha eléctrica o una bandeja calentaplatos, véase [pág. 470](#)), es estupendo cortar el chocolate en trozos grandes y dejar que se funda sin vigilarlo. Cuando la fuente de calor puede elevar la temperatura del chocolate por encima de esos grados, debe cortarse en trozos pequeños o rallarse para que se funda de forma uniforme. Hay que vigilarlo de cerca y moverlo a menudo para evitar que se recaliente más de lo necesario. Si se utiliza el microondas a máxima potencia, por ejemplo, hay que remover indefectiblemente el chocolate cada 15 seg. Si se funde al baño María, el agua del cazo inferior no deberá pasar de los 60° C y el cazo superior jamás deberá tocar el agua. Hay que removerlo continuamente.

El chocolate con leche y el chocolate blanco deben revolverse más

frecuentemente cuando se funden porque contienen sólidos lácteos que hacen grumos si se dejan sin mezclar.

Retirar el chocolate de la fuente de calor cuando alcance los 46° C, ya que la temperatura continuará subiendo. Y remover vigorosamente para evitar el recalentamiento y para redistribuir la manteca de cacao de manera uniforme.

El chocolate siempre debe fundirse sin cubrir, pues la humedad puede condensarse en la tapa, caer —convertida en alguna gota de agua— y provocar que se corte.

RALLADO DEL CHOCOLATE

Si el chocolate se ha almacenado en una zona fría (no en el frigorífico, porque puede absorber humedad), se ralla mejor y de manera más uniforme. El disco de rallar de un robot de cocina funciona muy bien con las tabletas gruesas. Las barras u onzas finas pueden romperse en trozos y rallarse en el contenedor del robot de cocina con las cuchillas de acero.

TEMPLADO DEL CHOCOLATE

El lugar ideal para trabajar el chocolate es una zona fría, seca, libre de corrientes y a una temperatura entre 18° y 21° C. Por encima de 23° C el chocolate no se comportará convenientemente. Para templarlo siguiendo cualquiera de estos métodos deberá ser calentado inicialmente a 48,9° C y luego tendrá que bajar a la temperatura específica de cada una de las variedades de chocolate:

Chocolate oscuro	31 / 32° C
Chocolate con leche	29 / 30° C
Chocolate blanco	29 / 30° C
Chocolate compuesto	37° C

(*Summer coating*, cobertura de verano)

El compuesto de chocolate no lleva nada de manteca de cacao, de modo que el templado no es necesario en este caso. El compuesto de chocolate se calentará sobre agua caliente del grifo (unos 45° C) a una temperatura de 37° C y se utilizará o se aplicará a esa temperatura. Una gotita en el labio inferior se sentirá apenas templada.

Para mantenerlo a la temperatura adecuada mientras se trabaja, colocar el

recipiente con el chocolate sobre una manta eléctrica forrada de papel de aluminio y a la mínima posición de calor. O bien volver a poner el recipiente en la fuente de calor durante un momento, removiendo constantemente.

Como mientras esté en un estado de fusión —es decir, fundido— continuará produciéndose la formación de cristales de manteca de cacao, el chocolate templado puede llegar a espesar demasiado para quedar en una capa lisa. Cuando esto ocurra se le puede añadir chocolate fundido sin templar, más caliente, hasta que alcance la consistencia apropiada, sin que nunca se sobrepase la temperatura idónea (esto se conoce como «alimentación por goteo» o «gota a gota», *drip feeding*).

Si se permite que el chocolate sobrepase esa temperatura, los cristales grasos comenzarán a fundirse dejando que las partículas de cacao precipiten y liberen a su vez los cristales de manteca sobre la superficie, en vetas o manchas poco agradables.

Si, por el contrario, el chocolate se queda muy frío, su textura será espesa y mate.

Los dulces con cobertura de chocolate se refrigeran durante unos pocos minutos después de haber pasado por el baño de chocolate templado, lo que produce una cobertura más crujiente, que se conoce como «crac». También puede dejarse solidificar a la temperatura de una estancia fría. El resto del chocolate se puede extender en una fina capa, dejarse endurecer y volver a templarse muchas veces, siempre que se añada al fundirlo una pequeña proporción de chocolate nuevo.

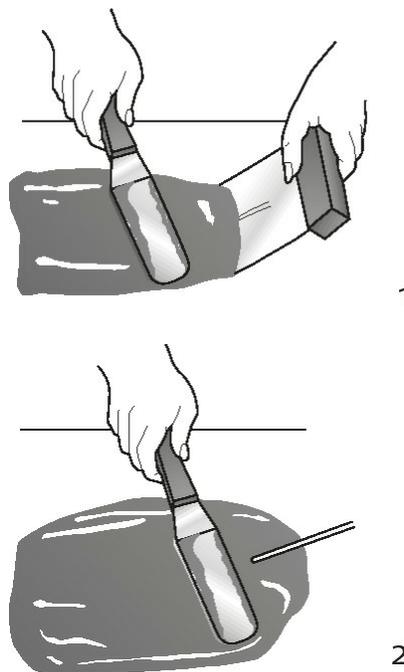
SISTEMA CLÁSICO: este da un chocolate más brillante y crujiente que, además, se solidificará de forma fiable. Aplíquelo en la mayor parte de las más demandadas técnicas del chocolate como baños, bandas y hojas.

La principal diferencia entre el sistema clásico y los demás es que en este caso el chocolate se enfría a 26° C, que está por debajo de la temperatura final de un baño de chocolate. Al calentarlo a la temperatura idónea, todos los cristales de manteca de cacao más largos e inestables (que tienen un punto de fusión muy bajo) se funden, dejando solamente los cristales más estables, que servirán para terminar la cristalización o endurecimiento.

Picar o rallar el chocolate y calentarlo a 46°-48° C. Retirar del calor, removiéndolo vigorosamente para enfriarlo. Si se utiliza un baño María, hay que tener mucho cuidado de que el agua del cazo inferior no llegue a tocar el

fondo del cazo superior, de modo que no pueda nunca gotear o saltar dentro el chocolate.

Verter 2/3 partes del chocolate fundido sobre una superficie lisa, fría y seca (el mármol sería lo más adecuado). Extender con una espátula en ángulo y con una paleta de masas (fig.1). Llevar el chocolate hacia el centro, limpiar la paleta de masas con la espátula y seguir moviendo continuamente hasta que el chocolate espese (26° a 27° C). Echarlo de inmediato en el recipiente que contiene el resto del chocolate fundido (no dejar que se endurezca en la encimera) y volverlo a calentar, removiendo continuamente. Necesitará muy poco calor para llegar a la temperatura apropiada (pág. 387) (fig. 2).



SISTEMA DE TEMPLADO RÁPIDO: hay varios sistemas o métodos muy semejantes entre sí para templar rápidamente el chocolate. Todos ellos exigen reservar algo del chocolate ya templado y sin fundir para servir como pauta para el chocolate fundido, en cuanto a la formación de nuevo de los cristales de manteca de cacao (todo el chocolate que se comercializa ha sido templado en su elaboración). Se añade chocolate sin fundir al chocolate fundido y se remueve hasta que la temperatura desciende a la adecuada. Esta se puede comprobar con un termómetro fiable (pág. 462) o colocando una gotita de chocolate justo bajo el labio inferior. En el momento en el que comienza a parecer frío, está aproximadamente a 32,5° C (la temperatura idónea para el chocolate oscuro). Utilizar uno de estos sistemas para técnicas sencillas o

formas decorativas simples, como los pétalos de una piña piñonera, cigarros u hojas.

1. El más fácil de estos sistemas consiste en retirar del calor el chocolate fundido antes de que se haya fundido del todo y revolverlo hasta que se deshaga totalmente.

2. También es igualmente sencillo añadir mantequilla clarificada, grasa vegetal (o *shortening*, grasa sólida vegetal, generalmente de coco y de palma) o aceite al chocolate, preferiblemente antes de fundirlo. Esta operación cumple dos propósitos: da a las coberturas de chocolate un espesor menor y, además, la adición de grasa extra conserva en suspensión o disuelta la manteca de cacao del propio chocolate, porque, al ser un tipo diferente de grasa, retarda la formación de grandes cristales de manteca de cacao. En el caso del chocolate negro, agregar 1 cucharada de grasa por cada 90 g de chocolate (3 oz, aprox.). En el caso del chocolate con leche y del blanco, añadir solamente 1 cucharada de té de grasa por cada 90 g (3 oz aprox.) de chocolate (el chocolate estará más blando, por lo que no deberá utilizarse para hacer cigarros o pétalos).

3. Cuando se vaya a fundir el chocolate, dejar fuera un pedazo de 6-8 cm. Fundir el resto del chocolate a 46-48° C, retirar del calor y agregar el que se ha reservado. Remover hasta que alcance la temperatura adecuada y sacar aquellos trozos que no se hayan fundido (envolver la parte sin fundir con papel film. Se puede usar en futuros templados del chocolate o fundirlo).

4. Picar o rallar el chocolate, reservando una tercera parte. Calentar la parte mayor a 46-48° C y retirar del calor. Ir añadiendo el chocolate reservado cucharada a cucharada, al tiempo que se remueve, hasta que se llegue a la temperatura adecuada.

TÉCNICAS DECORATIVAS

COPOS DE CHOCOLATE: los llamo así porque son tan finos que se funden en la boca inmediatamente. Es un adorno muy fácil de hacer puesto que no es necesario ni fundir ni templar el chocolate. Para los copos blancos, utilizar el chocolate blanco. El oscuro produce copos de color un tanto pálido.

El chocolate debería estar lo más frío posible para poder sacar copos finos, así que no conviene dejarlo al calor de la cocina. Se trabaja mejor con un trozo grande, pero también se puede hacer con una tableta fina.

Utilizar una cuchara de París (para sacar bolitas de patata o melón) para

rascar el chocolate, haciendo cortes superficiales y cortos que no entren muy profundamente en la tableta. Las cucharas de París de muy buena calidad (de un fabricante de cuchillos como Wüsthof, por ejemplo) tienen los bordes cortantes y funcionan mejor que otras para cortar delicados copos.

Dejarlos caer en una pequeña bandeja de horno fría. Meter la bandeja en una gran bolsa de plástico y sacudirla para que los copos caigan en la bolsa. Evitar tocarla, porque se funden con mucha facilidad, y guardarla en el frigorífico o en una estancia fría. Echarlos sobre la tarta con una cuchara grande.

VIRUTAS DE CHOCOLATE: es otra técnica sencilla de decoración que no requiere templado. Las virutas son fáciles de hacer siempre que se utilice para ello el chocolate adecuado, a la temperatura apropiada y sin que haya absorbido humedad (lo intenté una vez en verano en Nueva Orleans y, aunque había aire acondicionado en la habitación, fue imposible conseguir que se hiciera virutas).

El chocolate de cobertura ([pág. 430](#)), que suele presentarse en tabletas grandes, es del que se pueden sacar las virutas más bonitas y brillantes. He conseguido los mejores resultados con cualquiera de las tres coberturas oscuras de Lindt (Courante, Excellence o Surfin).²⁷

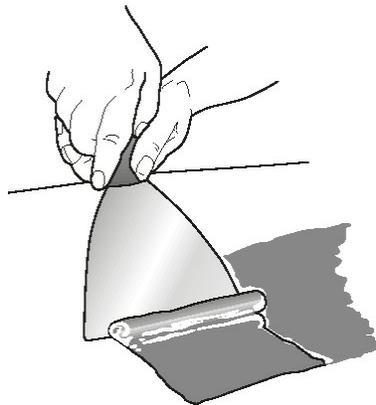
Cuando el chocolate se ha dejado reposar durante varias horas en una estancia a 26° C, estará a una buena temperatura para trabajarlo. En otro caso, se puede ablandar un pequeño bloque de chocolate, hasta que alcance la consistencia perfecta, colocándolo bajo el calor de una lámpara o bombilla o en el microondas a máxima potencia durante 3 segundos escasos. A veces hay que hacer varios intentos hasta conseguir que el chocolate se suavice lo suficiente sin ablandarse demasiado, pero una vez alcanzado ese punto permanecerá 10 minutos, por lo menos, a la textura deseada durante los cuales se pueden hacer muchas virutas.

Estas pueden cortarse con una cuchara de París, pero mi instrumento favorito es el pelador de patatas.

Sujetar el bloque de chocolate con una mano envuelta en un fajo de papeles de cocina para que el calor del cuerpo no lo funda. Apoyar el pelador sobre el extremo más alto y, apoyándose en un lado de la hoja cortante, llevar el pelador hacia uno mismo. Una mayor presión producirá virutas más gruesas y más abiertas. Una menor presión hará las virutas más cerradas. Si el

chocolate no está lo suficientemente caliente, saltará en pedazos. Si está demasiado caliente se formarán tiras que no se enroscarán. Si no están demasiado blandas, las tiras se pueden enroscar en forma de virutas con las yemas de los dedos bien frías.

CIGARRILLOS DE CHOCOLATE: En realidad no son más que virutas muy anchas. Para hacer los cigarrillos es necesario templar el chocolate siguiendo cualquiera de los sistemas rápidos de la [pág. 388](#). Extender el chocolate templado en una banda larga de unos 2 mm sobre un mármol liso o una encimera de laminado plástico. Dejar que se solidifique, aunque no demasiado porque entonces el chocolate se endurecería y no haría virutas. Hacer pequeñas pruebas en los bordes para ver cuándo alcanza la consistencia perfecta.

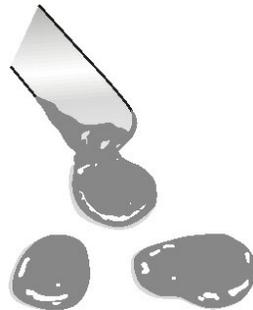


Con un cuchillo o una rueda de cortar *pizzas* hacer líneas en el chocolate para acotar la longitud deseada del cigarrillo. Apoyar con firmeza una espátula triangular situada en un ángulo de 45° sobre la encimera y comenzar a empujar en la parte inferior del chocolate y seguir empujando en dirección al otro extremo. Cuando más grande sea el ángulo y más fino sea el chocolate, más apretado será el enrollado, es decir, el cigarrillo.

Con una espátula de dar vuelta a las tortitas recoger los cigarrillos y guardarlos al abrigo del aire, en el frigorífico o en una estancia a baja temperatura.

PÉTALOS DE PIÑA PIÑONERA: templar por uno de los sistemas rápidos 175-240 g de chocolate con leche o amargo ([pág. 388](#)). Con esta cantidad pueden conseguirse dos bandejas de 60 x 40 cm llenas de pétalos, suficientes para la tarta piña de chocolate ([pág. 197](#)). Pegar una hoja de papel vegetal o

de aluminio sobre una superficie plana. Meter la punta de una pequeña espátula de metal en el chocolate y dejarla gotear sobre el papel vegetal, empujando la espátula un poco hacia uno mismo para dar al pétalo una forma ovalada con un extremo claramente más fino. El pétalo deberá ser de unos 2 cm de ancho por 2,5 cm de largo. Cuando se hayan endurecido lo suficiente como para retirarlos del papel vegetal, guardarlos al abrigo del aire en el frigorífico o en una estancia fría (retirarlos del papel vegetal con una espátula flexible). Utilizar unas pinzas para colocarlos en la tarta.



FRUNCIDO DEL CHOCOLATE CON ÉXITO: de todas las técnicas decorativas que conozco esta puede ser la más temible y frustrante —incluso para un profesional del chocolate— porque, cuando se trabaja con chocolate auténtico, la temperatura adecuada es aún más determinante que en las otras técnicas. Si está demasiado frío, el chocolate saltará en pedazos. Si está demasiado caliente, el chocolate se fundirá entre los dedos. Sin embargo, esta técnica es muy apreciada porque puede convertirse en la más espectacular de las decoraciones con chocolate.

Me ha llevado años conseguir un sistema seguro para fruncir el chocolate. He de decir, francamente, que casi abandoné. Especialmente después de haber seguido al pie de la letra los apuntes tomados en una clase para profesionales de LeNôtre, en Francia, impartida por un maestro chocolatero francés, que comenzó afirmando que, para ello, era imprescindible un mármol refrigerado.

Sólo recientemente, y gracias a un conocimiento más profundo de las peculiaridades específicas de este ingrediente, he podido elaborar un sistema que es, quizás, tan peculiar como el propio chocolate. No implica cambiar los componentes del chocolate, solamente su textura. Se consigue gracias al control preciso de la temperatura, pero no requiere equipamiento especial alguno. Con mucho gusto les haré partícipes de mi secreto.

El chocolate debe fundirse en cualquiera de las formas encuadradas en lo que yo denomino «método de templado rápido». Si se temple siguiendo el sistema clásico, el crujiente «chasquido» o «crac», deseable para otros usos, hace que el chocolate sea demasiado quebradizo para rizarse. Si se funde completamente pero no se temple del todo, el chocolate se puede rizar pero la superficie tendrá un aspecto grumoso y poco atractivo.

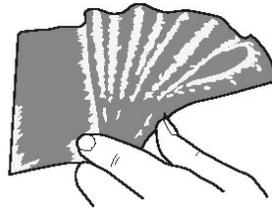
La temperatura de la estancia en la que se trabaja deberá de ser de entre 21 y 24° C. Dejar a mano un pequeño cuenco lleno de agua helada en la que meter los dedos de la mano izquierda si el calor de los mismos comienza a fundir el chocolate (no olvide secarse los dedos antes de tocarlo).

Para templarlo rápidamente véase [pág. 388](#). Mientras se está fundiendo, calentar una bandeja de horno colocándola en el horno con la luz piloto encendida o pasándola por agua caliente y luego secándola perfectamente. Deberá estar templada, no caliente. Harán falta 150 g de chocolate amargo para cubrir una bandeja de 40 x 30 cm y 300 g de escarapelas de chocolate bastarán para cubrir una tarta de entre 22 y 24 cm de diámetro.

Con una espátula en ángulo larga extender el chocolate en una capa uniformemente fina sobre el revés de la bandeja del horno. Colocarla en el frigorífico durante 5 min exactos. Sacar de la nevera y colocarla sobre la encimera de modo que un lado esté contra la pared, para que la bandeja quede inmovilizada. La parte superior del chocolate deberá estar ligeramente mate, lo que quiere decir que se ha solidificado, pero el interior deberá estar blando. El chocolate continuará solidificándose a temperatura ambiente. Dejarlo en reposo durante unos 15 o 25 min. Probar en una zona pequeña con una espátula triangular. A partir del momento en que el chocolate esté suficientemente consistente para rizarlo, mantendrá la textura adecuada para ello al menos durante 20 min. Si la temperatura de la estancia es inferior a 21° C, puede que se endurezca antes.

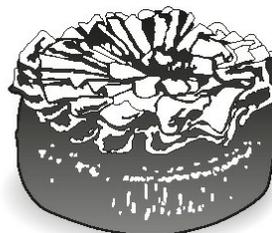
El ángulo de la posición de la espátula triangular con respecto a la bandeja para hacer rizos ha de ser menor que el necesario para hacer virutas —de unos 20° C—. Si es usted diestro (utiliza la mano derecha para trabajar), comenzar por el lado izquierdo de la bandeja empujando con firmeza el chocolate hacia la pared. El lado derecho de la espátula deberá moverse en línea recta, pero, para ayudar a que el chocolate se rice, deberá inclinarse levemente hacia la izquierda. Un ancho aproximado de 5 cm queda muy bien. Al tiempo que se empuja el chocolate con la espátula en la mano derecha, utilizar el dedo gordo y el índice de la izquierda para plegar suavemente el

chocolate (fig. 1). Si este se ha doblado demasiado, estirar de los pliegues con mucho cuidado.



Poner los rizos ya terminados sobre la encimera donde continuarán endureciéndose. Cuando ya no estén flexibles se pueden mover con la mano o con una espátula flexible de dar vuelta a las tortitas. Pueden colocarse directamente en la tarta ya cubierta o en una bandeja de horno fría para guardar. Para conservarlos, mantener los rizos o escarpelas al abrigo del aire, refrigerados o a la temperatura ambiente de una estancia fresca.

Para colocarlos sobre la tarta ya cubierta, comenzar por el borde exterior y colocar una sola fila continua de rizos. La segunda fila tendrá que solapar la primera. Terminar decorando el centro del pastel con los rizos más pequeños (fig. 2). Haga toda clase de pruebas sin sentirse en absoluto culpable, porque los rizos imperfectos siempre tienen su gracia o se pueden volver a fundir y a templar o se pueden utilizar para hacer *ganache*.

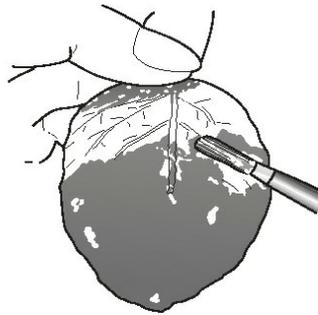


HOJAS DE CHOCOLATE: es una técnica muy llamativa y fácil de hacer, pero un poco aburrida. Cuando mi asistente Hiroko Ogawa volvió a Japón, me dejó una «legado» de unas cien hojas de chocolate blanco, un regalo que aprecié por lo mucho que vale. Si solamente se necesitan algunas, el chocolate compuesto o *summer coating* es la elección más apropiada puesto que no es necesario templarlo. Para hacer un círculo de hojas bordeando una tarta yo prefiero emplear el mejor de los chocolates auténticos. El chocolate de cobertura (pág. 430) sirve para hacer las hojas más elegantes y brillantes.

Me suelo decantar por formas como las de rosal, el limonero, el arce y el

geranio. Seleccionar las hojas de forma bonita y sin roturas, lavarlas y secarlas cuidadosamente. Se pueden usar varias veces hasta que se rompan.

Sujetando la hoja por su pedúnculo y apoyándola del revés sobre el dedo o la palma de la mano, poner una capa lisa y uniforme de chocolate sobre el envés con una pequeña espátula o un pincel de artista (fig. 1). Debe utilizarse el envés venoso para que todas las líneas delicadas de la hoja queden impresas en el chocolate. No dejar que el chocolate pase o se escurra a la otra cara de la hoja, porque se romperá cuando se intente retirar.



Depositar con cuidado las hojas de chocolate en una bandeja de horno forrada con papel de aluminio, vegetal o encerado y refrigerar o congelar 3 min hasta que queden rígidas y opacas. Si las hojas son grandes, pintar una segunda capa de chocolate para darles mayor resistencia. El chocolate y la cobertura blancos precisan siempre de una segunda capa. Este chocolate suele dar capas más finas cuando está fundido y las partes más delgadas de las hojas podrían romperse cuando se intenten apoyar en la tarta.

Para separar el chocolate de la hoja, tirar del pedúnculo tocando el chocolate lo menos posible. Si este se pega a la hoja es que aún no se ha solidificado suficientemente.

Para poner la hoja en una tarta, pegar una pequeña gotita de chocolate fundido (ya frío) en el envés. Colocarla presionándola suavemente contra los lados de la tarta e inclinándola un poco de forma que quede en la posición de las agujas del reloj a la una.

FOSILIZACIÓN DEL CHOCOLATE: esta técnica la ideé casi por casualidad y de una forma muy divertida. Estaba impartiendo una demostración en el Hilton de Miami y tenía poco tiempo, así que me vi obligada a espolvorear una capa de azúcar molida sobre una tarta y a colocar la hoja de chocolate que había preparado sobre el bizcocho de chocolate aún caliente. El efecto

fue sensacional. El chocolate se fundió un poco, aplanándose sobre la tarta pero manteniendo la forma de una hoja. Parecía exactamente un fósil.

DISCOS DE CHOCOLATE Y FORMAS CORTADAS: las planchas de chocolate se pueden cortar de muchas formas distintas para decorar las tartas. Templar el chocolate por uno de los sistemas rápidos ([pág. 388](#)) y extenderlo en una capa de 2 mm de grosor sobre una hoja de papel encerado, mejor de papel manteca ([pág. 476](#)), que le dará un brillo excepcional. O bien cubrir con una segunda hoja de papel encerado o manteca y estirarlo con un rodillo. Cuando esté lo suficientemente duro como para cortarlo pero no tan rígido como para romperse, seccionarlo para darle formas diferentes con un cortapastas o un cuchillo, siguiendo los bordes de una plantilla.

Para hacer un círculo, como el que se pone encima de la tarta abeja reina, utilizar una tapa del revés o un aro de montaje como guía. Para cortar los agujeros redondos dentro del disco, utilizar la parte posterior de una gran boquilla de pastelería o un *cortapastas* redondo de 2,5 cm de diámetro y la punta de un cuchillo para retirar los redondeles cortados.

Congelar durante unos minutos. Otra opción es dejar que se solidifique a la temperatura ambiente de una estancia fresca. Cuando el chocolate se haya solidificado completamente y pueda separarse limpiamente del papel, darle la vuelta sobre una superficie plana y retirar el papel. Levantar o trasladar el disco de chocolate con una espátula de dar la vuelta a las tortitas.

HOJAS DE CHOCOLATE Y DE PRALINÉ DE CHOCOLATE: las hojas grandes de chocolate o de praliné ofrecen un apariencia magnífica envolviendo una tarta y transformándola en una moderna escultura tierna que nunca quedará dos veces con el mismo aspecto. Las hojas de praliné se pegan a la cobertura de la tarta.

A lo largo de años de trabajo, he descubierto un truco. Aprovechando la extrema sensibilidad del chocolate al cambio de temperaturas, he decidido utilizar esta circunstancia como una ventaja a mi favor y ajustar las temperaturas de las habitaciones a los diferentes estadios de templado o endurecimiento del chocolate. Las hojas ovales de chocolate son francamente rígidas en una habitación fría, pero llegan a ser totalmente flexibles en una más templada (24-26° C).

Preparar las hojas de praliné o guirlache de chocolate de la [pág. 316](#). Para envolver una tarta de 24 cm de diámetro, sólo son necesarias 4 hojas grandes,

así que las otras 2 servirán como repuesto en caso de rotura. El resto puede fundirse de nuevo, templarse otra vez o cortarse en formas decorativas. Comenzar posando cada hoja sobre la encimera y retirando la capa superior de papel. Levantar la hoja aprovechando la capa inferior de papel para sujetarla y presionar sobre los lados de la tarta, curvándola suavemente. Con cuidado, retirar el papel encerado. Poner una pizca de cobertura cerca del extremo para pegar la segunda hoja solapada sobre la primera.

Continuar con las hojas de chocolate restantes hasta envolver toda la tarta. Si la temperatura de la habitación es suficientemente templada, las hojas de chocolate comenzarán a doblarse hacia el centro de la tarta. Plegarlas un poco en formas onduladas y gráciles siguiendo su tendencia natural. Si el chocolate permanece rígido sin remisión, enfocar un secador de pelo breve y uniformemente sobre las hojas de chocolate. Desconectar el secador antes de que comiencen a ablandarse pues es fácil pasarse de calor y fundir el chocolate. Este truco pone los pelos de punta y parece un tanto arriesgado, ¡pero funciona de maravilla! Y para que no quede ninguna duda: pase lo que pase, aunque el aspecto final sea un desastre, las hojas siempre estarán deliciosas. Una antigua alumna, y también amiga, Judi Elkins, envolvió una vez una tarta con hojas de praliné que no estaban suficientemente blandas y se rompieron, quedando adheridas a los lados y encima de la tarta. Dejó la tarta en la cocina y sirvió en su lugar otro postre. Pero en un golpe de inspiración —no exenta de locura— su marido, Paul, durante la sobremesa, bautizó la tarta abandonada como «La tarta de manzana polaca», en honor a sus ancestros polacos, e invitó a los presentes a probar en la cocina lo que Judi había considerado como un desastre culinario. A todo el mundo le entusiasmó. Ni uno solo cuestionó el hecho de que no hubiera manzanas por ninguna parte. Y muchos encargaron una tarta igual a Judi para sus propias fiestas.

BANDAS DE CHOCOLATE: una banda de chocolate oscuro y brillante envolviendo una tarta y sobresaliendo 2,3 cm o más por encima de la altura del bizcocho le da un acabado perfecto. El hueco que queda arriba se puede llenar con nata montada marcada en volutas opulentas, guindas en licor o montones de virutas de chocolate. La parte superior de la banda se puede cortar recta, en ondas uniformes o graciosamente desiguales.

Para hacer la banda de chocolate, medir el perímetro de la tarta y cortar un trozo de papel manteca o vegetal más largo en unos cuantos centímetros.

Doblar el papel para que quede del tamaño de la altura deseada de la banda. Deberá ser unos 2,5 cm más alta que la tarta. Si se piensa solapar la banda, añadir 3 o 5 cm más de largo. Pintar los lados de la tarta con glaseado piedra preciosa (pág. 330) para que la banda se pegue.

Para una banda suficientemente larga que envuelva una tarta de 24 cm de diámetro, templar por el sistema clásico o rápido de 120 a 240 g de chocolate oscuro, mejor de cobertura. Unos 240 g de chocolate serán suficientes para conseguir una banda de 12 cm de altura. Si el chocolate no se temple cuando se funde o si la temperatura del obrador es demasiado alta, la banda puede no ser lo suficientemente sólida como para envolver el pastel.

Mediante una espátula en ángulo, extender el chocolate uniformemente sobre la banda de papel, haciéndola un poco más larga que la longitud deseada. Coger el papel por los extremos y depositarlo en una parte limpia de la encimera hasta que el chocolate se endurezca. Cuando esté firme pero aún maleable, cortar la banda con un pequeño cuchillo bien afilado de un lado a otro, a lo largo, en línea recta o haciendo una forma ondulada al gusto. Pegarla sobre el bizcocho dejando el lado cortado u ondulado hacia arriba. Tirar suavemente de los extremos del papel y pegar los extremos solapados. Si el chocolate se enganchara al papel, dejar que se endurezca más tiempo o enfriarlo en el frigorífico durante unos minutos hasta que se desprege limpiamente. El borde ondulado se desprenderá fácilmente bajo una ligera presión dejando ver su forma de ondas.

BANDA DE ENCAJE DE CHOCOLATE: esta se hace casi con la misma técnica que la utilizada para la banda de chocolate pero se marca una filigrana en el chocolate antes de envolver la tarta. Como los lados del pastel se verán a través de los huecos de la filigrana, se cubrirán uniformemente con cobertura de chocolate, mejor de un color más claro que el de la filigrana para que se pueda apreciar el dibujo.

Serán necesarios 60 g de chocolate para la banda de encaje que envuelva una tarta de 24 cm de diámetro, así que conviene fundir 90 g y, de esta manera, tener suficiente cantidad para el cucurucho de papel vegetal. El chocolate para marcar debe estar ligeramente denso para que salga uniformemente del cucurucho como el hilo de la tela de araña. Aunque una gota de agua hará que el chocolate se corte o haga grumos, una pequeña parte de una gota lo espesará. La glicerina (pág. 439) es el ingrediente idóneo porque contiene una mínima cantidad de líquido acuoso. Un almíbar también

puede servir (llevar a ebullición turbulenta azúcar y agua a igual volumen, cubrir y dejar enfriar). Añadir solamente 1 gota de glicerina o de almíbar por vez, removiendo y probando la densidad al dejar caer el chocolate desde una altura de 10 cm. Si cae en un chorrito continuo, la densidad es la correcta. Si se está utilizando chocolate auténtico en lugar de chocolate compuesto deberá ser templado por el sistema rápido (pág. 388) antes de agregarle la glicerina o el almíbar.

El chocolate se suele marcar tradicionalmente con un cucurucho de papel vegetal, porque la boquilla de metal puede llegar a endurecerlo demasiado. Para hacer un cucurucho de papel vegetal (pág. 402), cortar solamente un trocito diminuto de la punta y marcar algunos bucles para probar el grosor de la línea. Si es demasiado fina y el chocolate no sale uniformemente, cortar otro pedazo pequeñito más cerca de la punta. Dejar que el chocolate caiga en una fina línea continua, aprovechando el movimiento de todo el brazo para dibujar las curvas. Si se endureciera en la punta, apretar con los dedos para suavizarlo y extraer los grumos que taponan la salida.

Marcar una filigrana de diseño libre sobre el papel vegetal y dejar que se endurezca hasta que pierda el brillo. Colocarlo envolviendo la tarta, quitando el papel de una de las puntas para poder solapar los extremos. Dejar enfriar hasta que esté muy duro y retirar el papel con mucho cuidado.

ESCRITURA EN CHOCOLATE: con el flujo del chocolate fundido y fluido se puede hacer una escritura muy elegante. Algunas de las más bellas escrituras en chocolate que he visto jamás sobre una tarta, fueron marcadas por mis alumnos orientales con su exquisita caligrafía china.

La escritura de chocolate queda muy elegante cuando se marca sobre una tarta glaseada de chocolate. Preparar tanto el chocolate como el cucurucho como si fuera a preparar la banda de encaje antes descrita. Si no se quiere arriesgar a hacer escritura libre, confeccionar una plantilla pintando las letras (pág. 418) o diseñando su propia grafía. Pegar un trozo de lámina antiadherente (pág. 469) o papel vegetal por encima de la plantilla y trazar el diseño en chocolate. Enfriarlo hasta que quede bien rígido antes de quitarlo de la lámina. Retirarlo con la hoja de un cuchillo muy fino o una espátula. Otro método puede ser apoyar el diseño cerca del borde de la mesa y, presionando el borde inferior de la lámina, tirar suavemente de la misma separándola del chocolate hasta que esté casi totalmente liberado. Mover el diseño con una pequeña espátula en ángulo. Si se escribe directamente en la

tarta, el *cocoa piping gel* es más suave y mucho más brillante que el chocolate. Para hacer 75-80 ml: mezclar juntas en un cacillo 3 cucharadas de *piping gel*, 1 cucharada de agua caliente, 3 cucharadas de cacao puro sin azúcar y 6 cucharadas de azúcar molida. Calentar a fuego lento, removiendo hasta que quede liso. Dejar enfriar hasta que adquiera la consistencia adecuada.

BLONDAS DE CHOCOLATE: yo las marco directamente en los platos de servicio puesto que su función es más de adorno que alimenticia. El producto *summer coating*, el chocolate compuesto (pág. 431) o el *cocoa piping gel* son opciones apropiadas ya que no requieren templado alguno. Si se utiliza chocolate compuesto, espesarlo como para las filigranas de encaje (pág. 396). Rellenar con ellos un cucurucho de papel vegetal.

Marcar rizos o flores sobre el plato de servicio, alrededor de la tarta o el bizcocho. Si quiere seguir un patrón determinado, utilizar un plato plano de cristal y pegar debajo una plantilla. Quitar la plantilla después de haber marcado el diseño.

GLASEADO DE CHOCOLATE EN TELA DE ARAÑA: el *glasé* cremoso de chocolate (o *glasé* de mantequilla de chocolate) es uno de los adornos más espectaculares para una tarta. Los lados del pastel siempre quedarán un poco más desiguales y menos perfectos que la parte superior, así que yo normalmente decoro los costados con rosas de rosal de chocolate, una banda de chocolate o bien algunos restos.

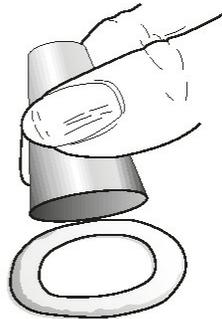
Si se dibuja, en la parte superior de la tarta, con unas líneas de contrastado chocolate blanco, se consigue un efecto muy atractivo.

Glasear la tarta (págs. 274 o 276) y preparar un glaseado de chocolate blanco para decorar. Templar 60 g de chocolate blanco por el sistema rápido de retirar del calor antes de que se haya fundido totalmente y removerlo hasta que se haya deshecho. Mezclarlo con 1 cucharada de aceite insípido o bien con 1 cucharada larga de Armagnac o coñac. Rellenar un cucurucho de papel vegetal o un frasco de plástico dispensador²⁸ y, antes de que el glaseado de la tarta se solidifique, marcar líneas rectas a espacios regulares sobre una tarta cuadrada o círculos concéntricos sobre una circular. Para las líneas rectas, comenzar en un extremo de la tarta y hundir levemente la hoja de un cuchillo a intervalos regulares en dirección hacia uno mismo (en ángulo recto con respecto a las líneas blancas marcadas con chocolate). Para dar la vuelta a la

dirección de las líneas, girar la tarta y repetir la misma operación, ahora siguiendo las líneas en los intervalos entre las primeras en dirección opuesta.

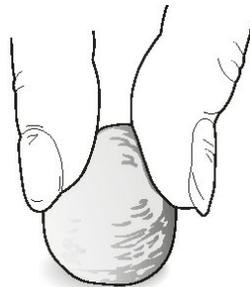
Para las tartas circulares, comenzar en el centro de la tarta, hundiendo muy poco la hoja del cuchillo y llevándola hacia el borde 8 veces para hacer 8 partes iguales. Entonces cambiar la dirección, empezando en el borde y llevando la hoja hacia el centro en otras 8 líneas intermedias entre las 8 primeras.

MODELADO DE ROSAS DE CHOCOLATE: amasar la pasta de chocolate para modelar de Rose (pág. 326) hasta que quede maleable y estirar entre 2 hojas de papel film a un grosor de 2 mm. Cortar pequeños círculos para los pétalos utilizando el reverso de una boquilla de manga pastelera o cortadores de pétalos de rosas, con los bordes engrasados en ambos casos (pág. 472) (fig. 1). Utilizar un cortador de 2,5 cm de diámetro para la primera fila de pétalos, de 3,2 cm para la segunda y de 3,8 cm para la tercera fila. Estirar los círculos para alargarlos en una forma oblonga, dejando gruesa la base más estrecha para que se pueda sujetar y solamente adelgazando la parte superior.



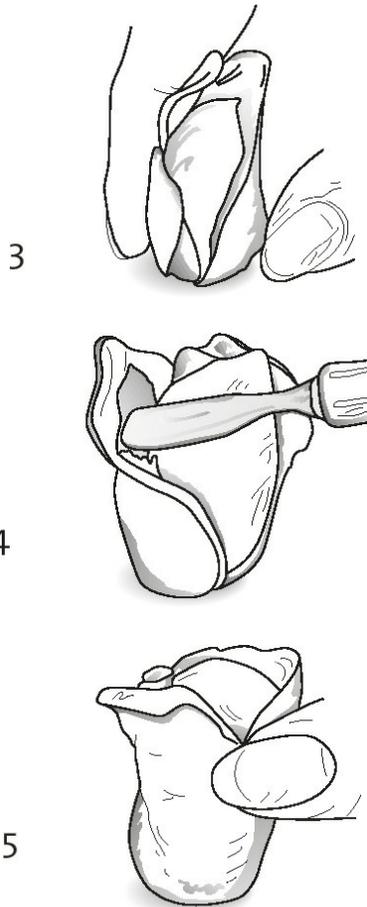
1

Si el chocolate se ablanda demasiado, dejarlo reposar un ratito y se endurecerá. Formar la base de la rosa haciendo una pequeña bola y apretándola entre los dedos para que se convierta en un cono (fig. 2).



2

Enroskar los pétalos alrededor de la base solapándolos uno sobre otro (fig. 3). El primer juego de 3 pétalos deberá curvarse hacia dentro para simular el núcleo. Los pétalos del segundo juego de 3 deberán ponerse tiesos hacia arriba y los del tercer juego deberán doblarse y abrirse hacia fuera. Empujarlos hacia fuera para separarlos unos de otros y del núcleo de la flor con un instrumento romo, como un quitacutículas de manicura (fig. 4). Para que la flor tenga un aspecto natural, retorcer ligeramente hacia fuera los bordes de los pétalos, excepto los de los interiores de la primera fila (fig. 5).



Cuando la rosa se haya terminado, dejar que se solidifique a temperatura ambiente lejos de la luz directa del sol durante 48 horas o hasta que esté lo suficientemente rígida para colocarla en un envase al abrigo del aire o en un nido hecho con papel film alimentario. Conservar en una estancia fresca o guardar en el frigorífico durante más de 1 año. También se puede congelar indefinidamente.

ESMALTADO DE LAS ROSAS DE CHOCOLATE: para conseguir un

glasé que sea tan duro y brillante como el esmalte de la porcelana, pintar una rosa²⁹ de chocolate perfectamente seca con un aceite sin sabor. Antes de que el aceite se haya absorbido y confiera a la rosa un aspecto seco, cubrir los pétalos con un jarabe claro de maíz. Dejar secar durante varias horas o hasta que el *glasé* tenga una consistencia sólida y no manche.

DECORACIONES MARCADAS CON MANGA

Aprendí a hacer figuras con cuerdas y el intrincado arte del *origami* (papel plegado o doblado japonés) en los libros. No es que fuera fácil, pero era posible. Decorar tartas con trabajo de manga pastelera fue, sin embargo, harina de otro costal. Seguía cuidadosamente las instrucciones impresas que venían con la manga pastelera y el juego de boquillas, pero los pegotes que salían de las aberturas de las boquillas de mi manga no tenían parecido alguno con las delicadas volutas encadenadas que aparecían en las fotos. No me daba cuenta entonces de que el problema principal era la consistencia del *glasé*. Si está demasiado blando, las formas no se quedan bien marcadas; si está demasiado duro, se romperá en lugar de hacer curvas continuas.

Me convertí en decoradora de tartas después de asistir a un curso intensivo de 2 semanas en Wilton Enterprises de Chicago. También estoy en deuda con Wilton por sus explicaciones escritas que dan el ángulo en que se debe poner la manga pastelera no sólo en grados, sino también en la posición de las agujas del reloj. Este concepto, junto con el de la *adecuada consistencia del glasé*, permite aprender de la letra impresa.

Las decoraciones con manga pastelera exigen práctica pero uno se divierte un montón con ellas. Es un plan fenomenal para ofrecer a los niños, porque pueden pasarse un rato estupendo entusiasmados con el diseño que inventen, incluso aunque no se parezca nada al modelo original. Para evitar que el *glasé* sobresalga de la manga pastelera por arriba, yo la ato bien fuerte con un cierre retorcido (de los de pan de molde).

En Wilton, el primer diseño que aprendimos a hacer fue una estrella. Es fácil de marcar y, si incluso no está perfectamente marcada, resulta bonita.

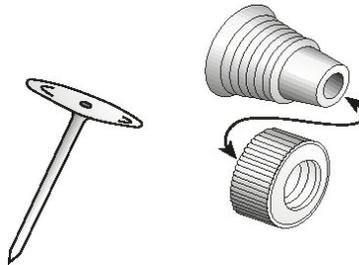
TÉRMINOS DE LAS DECORACIONES CON MANGA PASTELERA

Cenefa superior: una decoración ininterrumpida marcada alrededor del borde de una tarta.

Cenefa inferior: una decoración ininterrumpida marcada alrededor de la base

de una tarta (que, además, tiene la función de sellar su frescura para evitar que se reseque).

Decoración lateral: decoraciones marcadas sobre los lados o la cara lateral de una tarta.



Manga pastelera o de decoración: el recipiente que sujeta la boquilla o el acoplador y que se llena con el glaseado o el *buttercream*.

Acoplador: una boquilla con rosca y una tuerca de sujeción en la que se acoplan y sujetan pequeñas puntas de boquilla distintas e intercambiables con diferentes pasos y dibujos.

Boquillas: piezas cónicas abiertas por el extremo más ancho y con aberturas de diversos pasos y dibujos en el más estrecho.

Clavo de flores: un clavo de cabeza redonda, muy ancha y plana que se utiliza como tabla giratoria para hacer flores de *glasé*.

DIBUJOS DE BOQUILLAS BÁSICAS

Hay 6 boquillas básicas con las que se pueden marcar la mayor parte de las decoraciones de tartas más conocidas. Cada boquilla se presenta en varios tamaños aunque los dibujos que se hagan con ellas sean iguales.

Boquilla rizadas o de estrella: para hacer estrellas, conchas, rosetas, cordones, zigzags, flores de lis y volutas ([fig. 1](#)).



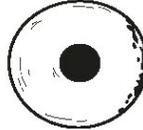
Boquilla de marcar flores sencillas o de gota: para hacer dos tipos distintos de flor ([fig. 2](#)).

2



Boquilla redonda: para escribir, hacer bодоques, perlas, cuerdas, líneas y rosarios de perlitas (fig. 3).

3



Boquilla de rosa: para marcar rosas, capullos de rosa, guisantes de olor y ondas (fig. 4).

4



Boquilla de hojas: para hacer hojas (fig. 5).

5



Boquilla de cestería: para hacer tiras lisas o rayadas y dibujo de cesta (fig. 6).

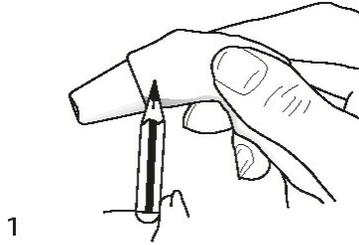
6



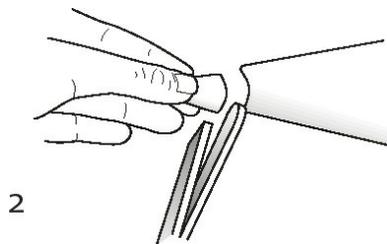
CÓMO PREPARAR UNA MANGA PASTELERA DE POLIÉSTER PARA DECORAR

Una de las mayores ventajas de la manga de poliéster, además de que es desechable y cómoda, es que se puede utilizar con un acoplador, con lo que se pueden cambiar las boquillas sin vaciarla o cambiarla.

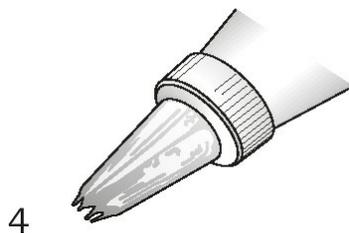
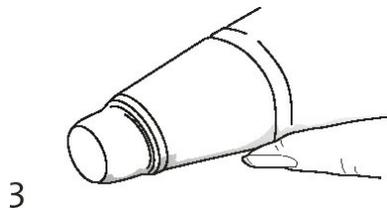
Para cortar una manga y colocar el acoplador de boquillas: desmontar el acoplador y meter la base en la manga, con la parte más fina hacia abajo. Empujarla hacia abajo hasta donde pueda llegar. Con una pluma o lápiz, marcar la señal que se ve desde fuera en la que la parte inferior de la rosca está encajada en el material de la manga (fig. 1).



Empujar hacia arriba de nuevo para sacar la base del acoplador y cortar la bolsa por donde está la marca, haciendo más bien una curva que un corte recto. El inicio y el final del corte deberán estar ligeramente más arriba que el centro del mismo, de modo que al abrir la manga el corte sea redondo (fig. 2).

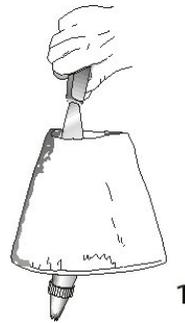


Volver a introducir la base del acoplador y pasarlo a través del agujero ya practicado en la manga. Se deberán ver fuera dos vueltas de la rosca (fig. 3). Para fijar la boquilla en su lugar, colocarla en el orificio de la base que sale de la manga y luego meter la tuerca pasándola por la punta de la boquilla, enroscándola a continuación en la base del acoplador (fig. 4).

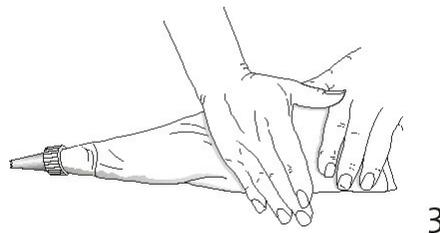
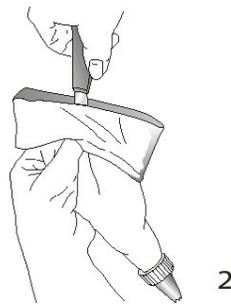


Para rellenar la manga: doblar la parte superior de la bolsa hacia abajo para hacer una vuelta como un puño y sujetar la manga con una mano por debajo de la vuelta. Con una espátula larga llenarla hasta la mitad de su capacidad. Si

se llena más, se corre el riesgo de que el glaseado se funda y se ablande con el calor de las manos (fig. 1).

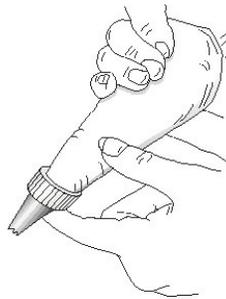


Para aprovechar el glaseado que ha quedado en la espátula: sujetar la manga por su parte exterior (entre el pulgar y el resto de los dedos sobre la espátula) y tirar de ella hacia fuera recogiendo el glaseado (fig. 2). Desdoblar la vuelta de la manga y, apretando con el canto exterior de la mano, empujar el glaseado hacia abajo (fig. 3). Retorcer la manga para cerrarla. Para comprobar que no ha quedado aire atrapado, echar un poco de glaseado sobre un cuenco. Es una buena idea hacer esto cuando se la rellena de nuevo, pues la pequeña explosión de aire que se produce cuando se acaba el primer glaseado y comienza el nuevo puede estropear la decoración.



Para sujetar la manga: colocar la parte retorcida de la manga en el ángulo en «V» formado entre el pulgar y el índice. Apretar el pulgar contra el índice para mantener el glaseado en la parte inferior (fig. 4). Apretar los lados de la manga con los restantes dedos de la mano de modo que se presione el

glaseado por los lados, al mismo tiempo que el pulgar presiona desde arriba.



4

Mantener estable el extremo puntiagudo de la manga con los dedos de la otra mano para sostener el peso y orientar la punta en la dirección deseada.

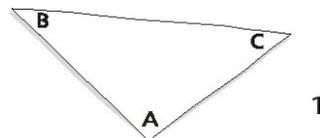
PARA HACER UN CUCURUCHO DE PAPEL VEGETAL

Esta herramienta tiene dos ventajas: es desechable y su grosor aísla el glaseado del calor de la mano.

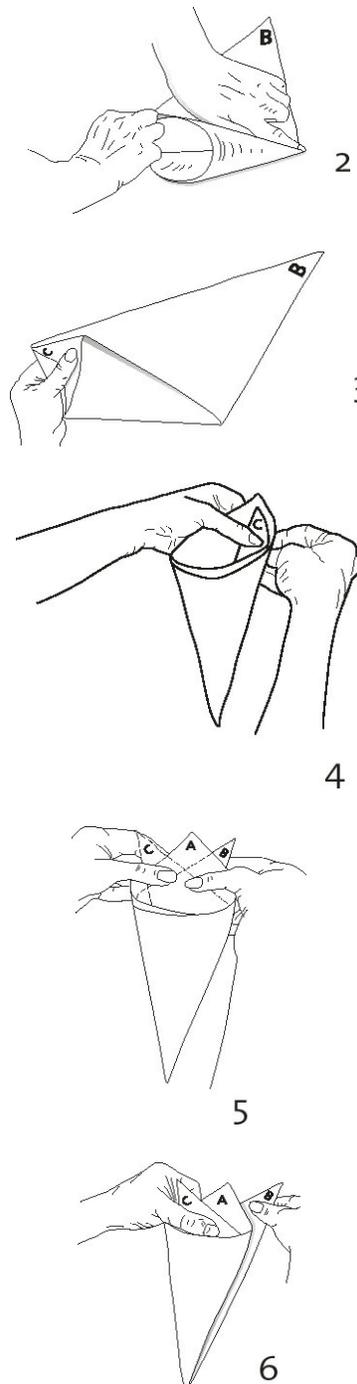
En caso de emergencia he llegado a utilizar un triángulo de papel encerado. Puede funcionar bien, pero no dura tanto.

En la [figura 1](#), los ángulos del triángulo han sido marcados con A, B y C.

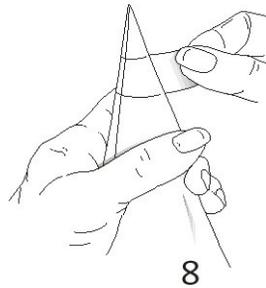
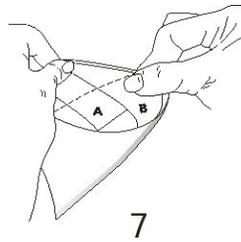
Poner el triángulo en una superficie plana con el ángulo A apuntando hacia uno mismo ([fig. 1](#)). Enroscar el ángulo C hacia arriba y hacia dentro, llevándolo hacia uno mismo, para que los puntos A y C se acerquen. El borde curvado de C deberá apoyarse sobre la parte más alta del lado entre A y B. El papel se enroscará mejor si tira de su codo mientras lo hace ([fig. 2](#)). Sujetar los ángulos A y C juntos con la mano izquierda mientras levanta el ángulo B con la mano derecha ([fig. 3](#)). Rodear el ángulo B para llegar a los ángulos A y C, formando un cono ([fig. 4](#)). Sujetar la manga con los pulgares dentro, y tirar de B y C en direcciones opuestas para formar una «W» ([fig. 5](#)). Si se tira del ángulo B hacia arriba, la salida del cucurucho de papel será bien puntiaguda y cerrada ([fig. 6](#)).



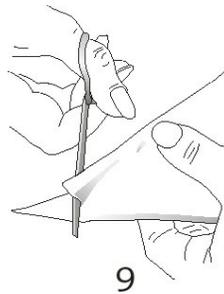
1



Doblar hacia abajo la parte superior y sujetar con una grapa. Pegar la junta exterior del cucurucho (fig. 7). Poner un trocito de cinta adhesiva cerca del extremo puntiagudo del cucurucho ya convertido en manga. Esto evitará que se desenrolle y que el glaseado se salga por la junta (fig. 8).

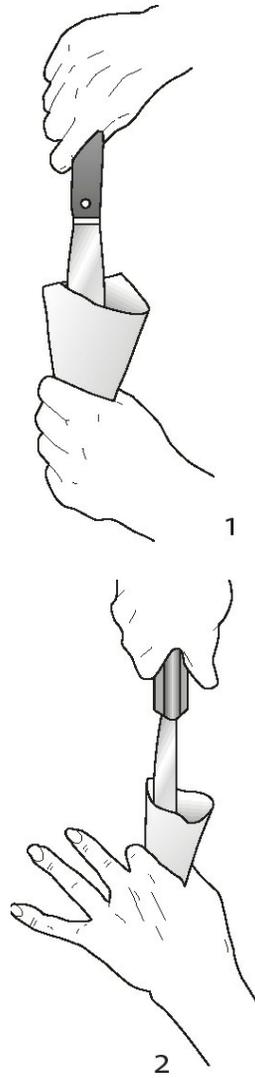


Si se va a marcar con chocolate, cortar una parte muy pequeña de la punta. Si la decoración va a realizarse con glaseado, hacer una abertura por la que meter una boquilla cortando a una distancia de 1,8 cm de la punta ([fig. 9](#)). Si el orificio es muy grande dejará pasar la boquilla, que se saldrá, pero si es muy pequeño, el propio papel se llevará por delante parte del dibujo de glaseado. Hacer el corte ligeramente curvo, como el de la manga de poliéster, de forma que el orificio sea redondo y haga imposible que el glaseado se cuele por las puntas del corte.

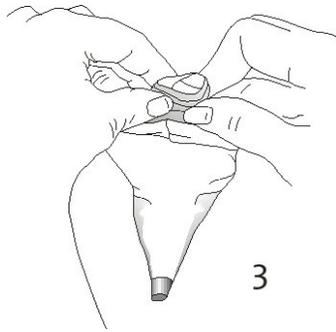


Meter la boquilla en el cucurucho, con el extremo más fino primero, y empujarla hacia delante hasta que la punta asome. El propio peso del glaseado la mantendrá en su lugar.

Para llenar el cucurucho: sujetarlo con la mano puesta cerca de la punta y llenarlo con el glaseado con ayuda de una espátula larga, empujándolo hacia abajo ([fig. 1](#)). Llenarlo hasta la mitad, quitando el glaseado de la espátula apretándola entre el pulgar y los dedos por la parte exterior de la manga, al tiempo que se tira de la misma ([fig. 2](#)).



Para cerrar el cucurucho: los cucuruchos de papel vegetal deben cerrarse muy bien para evitar que el *glasé* se escape por arriba. Primero alisar la parte superior para dejarla plana con el canto exterior de la mano, obligando al relleno a ir hacia la punta. Luego doblar las dos esquinas y enrollar la punta hacia abajo hasta que llegue cerca de donde está el *glasé* (fig. 3). Apoyar el pulgar sobre la punta con el resto de los dedos enrollados sobre los lados.



CONSISTENCIA DE LOS *GLASÉS* Y DE LOS *BUTTERCREAMS*

Las diferentes formas y tipos de decoraciones exigen que los glaseados o los *buttercreams* tengan consistencias diferentes. Por ejemplo, las flores con pétalos que se sostengan hacia arriba, como las rosas, requieren un *glasé* consistente, espeso. La mayoría de las cenefas de conchas y estrellas necesitan un glaseado de textura media. El trabajo de cordones, hojas y escritura precisa un glaseado ligero.

El *glasé* real puede aligerarse añadiendo un poco de glicerina o de jarabe de maíz o, por el contrario, endurecerse añadiendo más azúcar molida. Los *buttercreams* se aligeran calentándolos y se endurecen enfriándolos.

Para saber la consistencia que tiene un *glasé* o un *buttercream*, coger una pequeña pella y dejarla en la superficie de trabajo. Con una espátula pequeña, levantarla para formar un pico.

El *glasé* muy denso se quedará en un pico de 1,8 cm de altura.

El *glasé* de densidad media se quedará en un pico de 1,2 cm de altura.

El *glasé* ligero se quedará en un pico de 0,6 mm.

TONALIDADES DE UN MISMO COLOR

Esta técnica permite dar un sutil efecto de dos colores a las decoraciones marcadas con la manga pastelera. Es especialmente apropiada para marcar rosas.

Mezclar dos o más tandas de *glasé* de modo que sean del mismo color pero tengan intensidades o matices de color ligeramente distintos. Con la manga sobre la mesa y comenzando en un punto cercano a la punta de la misma, en el sentido hacia la boca, efectuar un doblez recto. Con una espátula metálica colocar una larga tira de *glasé* pegado a la línea de doblez. Con mucho cuidado, colocar un segundo tono de *glasé* enganchado a la primera

tira por el otro lado del dobléz ya desdoblado y continuar así hasta que la manga esté llena. Las tiras llegarán sólo hasta la mitad de la longitud de la manga, de modo que no estará llena.

CÓMO GUARDAR LAS DECORACIONES MARCADAS CON MANGA

Las decoraciones marcadas con *glasé* real se pueden secar al aire y guardar indefinidamente a temperatura ambiente.

Aquellas que hayan sido efectuadas con *buttercream*, y no se hayan marcado directamente sobre la tarta, deberán ser enfriadas o congeladas hasta que estén lo suficientemente rígidas como para pasarlas a la tarta. Si se tiene poco tiempo, una rosa de *buttercream* puede colocarse directamente sobre la tarta con unas tijeras: mantenerlas ligeramente abiertas y recoger la rosa del clavo de flores. Depositarla sobre la tarta con las tijeras aún ligeramente abiertas. Entonces, cerrar las tijeras y deslizarlas fuera del pastel.

Buttercream para practicar

Este *buttercream* sirve para practicar técnicas de marcado con manga pastelera. El *shortening* vegetal (un tipo de grasa vegetal, muy densa y consistente, normalmente de coco o de palma, de difícil sustitución en nuestro país para los particulares) permanece más duro a temperaturas templadas que la mantequilla porque tiene un punto de fusión más alto. Si bien esta cualidad lo convierte en un ingrediente estupendo para practicar con las técnicas de decoración, lo vuelve asqueroso para comer, porque, por su bajo punto de fusión, se pega al paladar en una gruesa capa grasa.

El *buttercream* para practicar se puede reutilizar casi indefinidamente. Batirlo de nuevo de vez en cuando con un batidor plano a velocidad media-baja para dejarlo liso. Se puede enfriar para acelerar su endurecimiento si se ablanda durante su utilización.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
<i>Shortening</i> vegetal sólido	1 1/2 tazas	10 oz	287 g
Azúcar molida	4 tazas (medidas sin apretar)	1 libra	452 g
Agua	2 cdas*	0,5 oz	15 g
Jarabe claro de maíz	1 cda**	0,75 oz	20 g

* Para conseguir una consistencia blanda, para escribir o dibujar tallos y hojas, añadir 3 cucharadas de agua y 2 cucharadas de jarabe ligero de maíz. Este último ingrediente le da un brillo tenue, jugosidad y elasticidad al glaseado.

** Para una consistencia muy densa, necesaria en las flores con los pétalos para arriba, como las rosas, no añadir el jarabe de maíz.

* Colocar el *shortening* en un gran cuenco de batir. Poco a poco, añadir los ingredientes restantes batiendo a velocidad baja, alternando los sólidos con los líquidos. Aumentar la velocidad de batido y continuar trabajando hasta que quede liso y cremoso. Bajar lo que haya quedado por los bordes de vez en cuando. Guardar en un envase al abrigo del aire.

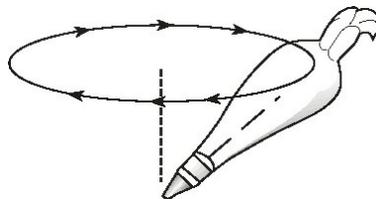
Los dos detalles más importantes para marcar decoraciones con una manga pastelera (además de la consistencia del *glasé*) son la posición de la manga y el tipo y la potencia de presión aplicada a la misma.

Posición de la manga: la posición en la que se sostenga una manga debe ser muy precisa para marcar un diseño específico. La posición se refiere tanto al ángulo en que está la manga en relación con la superficie de trabajo como a la dirección a la que apunta. Los dos ángulos básicos en que se sitúa la manga son:

90° (perpendicular a la superficie)

45° (punto medio entre la horizontalidad y la verticalidad)

Cuando se decora con manga, una mano se utiliza para apretarla y la otra para colocarla y mantenerla fija en el *ángulo* de trabajo adecuado. Si las flores sencillas o las estrellas no quedan rectas, seguro que la manga no se está sujetando en un ángulo perfecto de 90° (perpendicular a la superficie a decorar).



Almacenamiento:

1 año a temperatura ambiente, indefinidamente en el frigorífico.

La mayor parte de las boquillas tienen aberturas simétricas en la punta. Sin embargo, hay algunas boquillas (como la de marcar rosas) que son más anchas en la base que en la punta. En casos como este, también debe tenerse

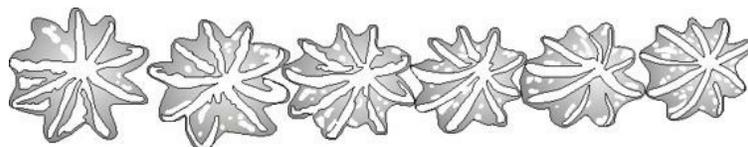
en cuenta la posición de la boquilla. La de marcar rosas casi siempre se utiliza con la parte más ancha hacia abajo.

Dirección de la manga pastelera: se refiere a la dirección a la cual apunta el extremo de la manga pastelera, el de la boquilla. Es más fácil de explicar mediante el uso de la posición de los números en la esfera de un reloj. Para poder visualizar bien este concepto, trate de sujetar la manga en un ángulo cualquiera sobre la superficie y, manteniendo la punta fija en un lugar determinado, dibuje un círculo con la parte de la boca de la manga girando su muñeca. Ahora imagine que el círculo es la esfera de un reloj.

Dirección de movimiento mientras se marca: una persona diestra deberá trabajar la decoración siempre de izquierda a derecha; una persona zurda, de derecha a izquierda, excepto cuando escriba.

Control de presión: el tamaño de las decoraciones marcadas con manga pastelera y su uniformidad vienen determinadas por el tipo y la potencia de la presión que se ejerce sobre la manga. Algunos tipos de decoración requieren una presión continua y uniforme, otros, compresiones rítmicamente espaciadas. Cuanto más controlada y rítmica sea la presión ejercida, más uniforme y perfecto quedará el ornamento.

También es especialmente importante interrumpir totalmente la presión sobre la manga antes de retirar la boquilla del marcado para evitar que se formen pequeños «mechones» de *glasé*. Intente relajar los dedos un poco para asegurarse de que no están ejerciendo presión inconscientemente antes de levantar la boquilla del dibujo.



MARCADO DE CENEFAS Y DE DECORACIONES LATERALES

ESTRELLA: la estrella es un dibujo precioso para bordear una tarta, aunque puede utilizarse también para rellenar una parte o toda la superficie del pastel. Situar las estrellas lo suficientemente juntas como para que sus puntas se toquen y tapen todos los huecos.

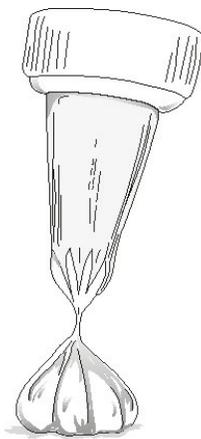
Consistencia del glasé: media.

Boquilla: cualquier boquilla rizada en estrella (los n^{os} 18 o 22 son dos buenos tamaños para la mayoría de las cenefas).

Posición de la manga: ángulo de 90°, con la boquilla a 6 mm por encima de la superficie.

Procedimiento: presionar la manga fuertemente sin moverla de su posición hasta que la estrella de *glasé* alcance el ancho deseado. Apretar hacia abajo con la boquilla muy ligeramente y dejar de presionar. Suavemente y con un movimiento seco, levantar la boquilla hacia arriba y hacia fuera.

NOTA: se puede cambiar el tamaño de la estrella con sólo aumentar el periodo de tiempo que se está presionando la manga y la potencia de la presión. Si se saca demasiada cantidad de *glasé*, las líneas de la estrella comenzarán a hacer ondas.



Dos de los problemas más comunes que se presentan en el mercado con manga se hacen patentes en el mercado de estrellas:

1. Continuar presionando mientras se está levantando la boquilla.
2. La boquilla no se mantiene vertical para que la decoración sea simétrica.



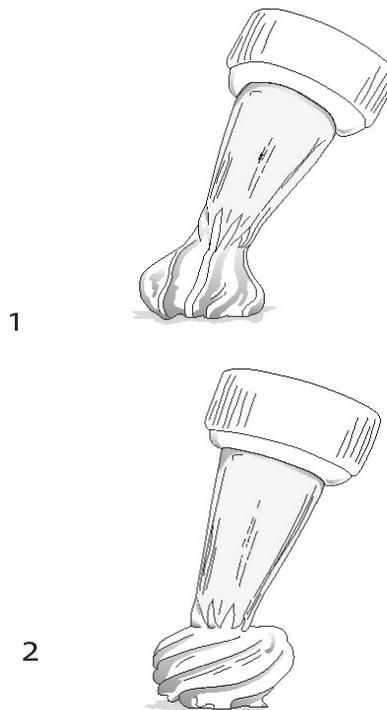
CARACOL O ROSETA: los caracoles o rosetas se utilizan a menudo para cenefas ininterrumpidas o, cuando se marcan con una boquilla de paso grande y bastante separadas, como límites decorativos para el tamaño de las raciones.

Consistencia del glasé: media.

Boquilla: cualquier boquilla rizada en estrella.

Posición de la manga: ángulo de 90°, con la boquilla a 6 mm por encima de la superficie.

Procedimiento: al tiempo que se presiona y se marca el *glasé*, mover la boquilla en un arco cerrado que vaya desde la posición de las 9 en las agujas del reloj hasta la posición de las 6 (fig. 1). Dejar de presionar pero no levantar la boquilla hasta que se haya completado el movimiento hasta la posición de las 9, donde se inició (fig. 2), lo que dará al caracol o la roseta un aspecto de bucle.



CONCHA: si desea aplicar solamente una cenefa a la decoración de tartas, la grácil concha sería mi primera elección. De hecho, la concha, o una de sus muchas variaciones, está casi siempre presente en alguna parte de una tarta ornamentada.

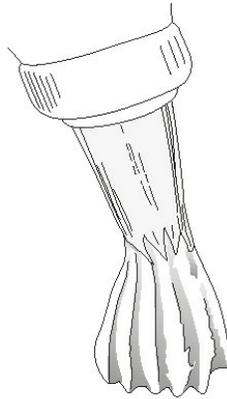
Consistencia del glasé: media.

Boquilla: cualquier boquilla rizada en estrella (las más habitualmente usadas son la 18 y la 22).

Posición de la manga: ángulo de 45 a 90° en posición a las 6, con la boquilla ligeramente por encima de la superficie (yo prefiero la concha más plana y más ancha que se consigue con el ángulo mayor).

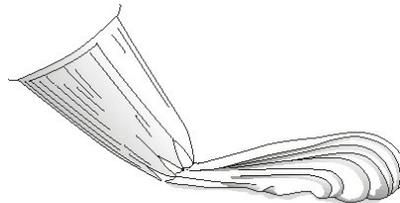
Procedimiento: presionar fuerte, dejando que el *glasé* fluya generosamente al

tiempo que se sube ligeramente la boquilla (no moverla hacia delante, pues la presión que ejerce el relleno obligaría a la concha a ir hacia delante) (fig. 1).



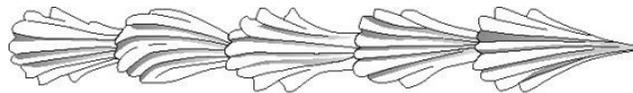
1

Poco a poco, soltar algo la presión al tiempo que se baja la boquilla hacia la superficie. El flujo cada vez menor formará un tallo esbelto y grácil. Interrumpir la presión y retirar la boquilla hacia atrás sin levantarla de la superficie para dibujar el tallo hasta donde se quiera (fig. 2).



2

Para realizar una segunda concha para una cenefa, colocar la boquilla en línea con la punta del tallo de la primera concha. El ligero empuje o avance hacia delante del *glasé* tamará justo el tallo de la concha anterior. Visto desde el lateral, las conchas deberán ser suavemente redondeadas, no opulentas. Si quedaran demasiado gruesas, significa que la boquilla está situada demasiado lejos de la superficie de trabajo (fig. 3).



3

CONCHA INVERTIDA: una versión muy llamativa es la cenefa de conchas invertidas, que presenta conchas en direcciones opuestas alternativamente.

Consistencia del glasé: media.

Boquilla: cualquier boquilla rizada en estrella (las más habitualmente usadas son la 18 y la 22).

Procedimiento: presionar fuerte, dejando que el *glasé* fluya generosamente como si se fuera a realizar una concha normal. Entonces, mover la boquilla girándola hacia la izquierda y hacia arriba con la forma de un signo de cierre de interrogación (fig. 1). Poco a poco, ir soltando la presión al tiempo que se lleva la boquilla hacia el centro, formando un tallo recto. Repetir el procedimiento (sólo que, en esta ocasión, habrá que girar la boquilla hacia la derecha en un movimiento de signo de apertura de interrogación, patas arriba). Continuar haciendo conchas a un lado y a otro en la cenefa (fig. 2).



1



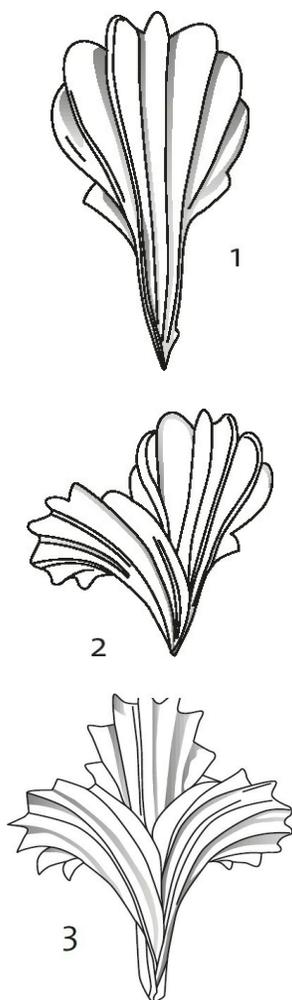
2

FLORES DE LIS: las conchas sirven también para efectuar otro dibujo más, la flor de lis. Esta se compone de 3 conchas (una normal y dos invertidas). Se utiliza muy a menudo para decorar los lados de una tarta.

Consistencia del glasé: media.

Boquilla: cualquier boquilla rizada en estrella (las más habitualmente usadas son la 18 y la 22).

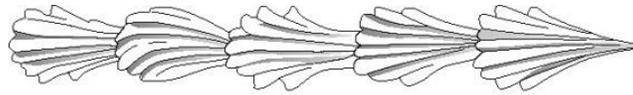
Procedimiento: marcar una concha bien alargada (fig. 1). A su izquierda marcar otra invertida con la forma de un signo de cierre de interrogación (fig. 2). A su derecha dibujar otra concha invertida como un signo de apertura de interrogación. Marcar los tallos de las conchas invertidas de modo que queden sobre el tallo de la concha central, cuidando de que los tres tallos se encuentren en el mismo punto (fig. 3).



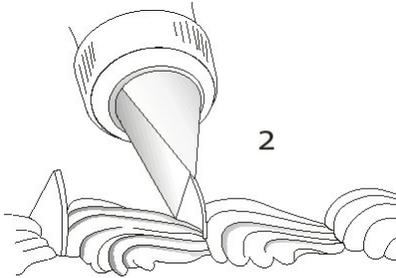
CONCHA CON CUÑA: con la combinación de dos técnicas diferentes de marcado con manga, la concha y el pétalo hacia arriba utilizado para el guisante de olor (pág. 413), se consigue un efecto decorativo poco común y muy elegante.

Consistencia de la glasé: media.

Procedimiento: hacer una cenefa de conchas, dejando un poco más de espacio entre las conchas para poder meter la cuña (fig. 1). Para realizar una cuña, utilizar la boquilla de rosas del n° 104. Colocar el extremo más ancho de la boquilla sobre dos conchas. Presionar la manga al tiempo que se levanta la boquilla un poco para dejar que se forme la cuña entre ambas (fig. 2). Interrumpir la presión, bajar la boquilla y tirar hacia fuera. Repetir este procedimiento entre todas las conchas.



1



2

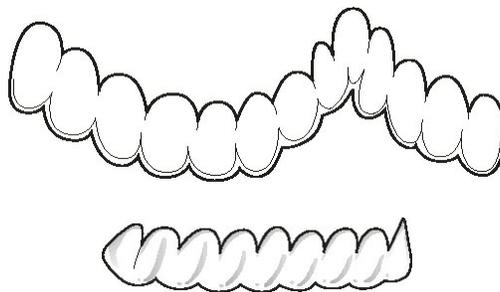
BUCLES: los rizos se utilizan en los lados de la tarta.

Consistencia del glasé: media.

Boquilla: cualquier boquilla de rosa (se utiliza a menudo la 104).

Posición de la manga: ángulo de 45° en posición a las 3, con la parte más ancha de la boquilla hacia abajo y la más estrecha ligeramente elevada de la superficie.

Procedimiento: presionar con fuerza al tiempo que se aplica un movimiento hacia atrás y hacia adelante para que se formen bucles en zigzag.



BODOQUES Y PERLAS: una o dos filas de bolitas superpuestas forman una cenefa preciosa. Los bодоques quedan también muy gráciles en los lados de una tarta.

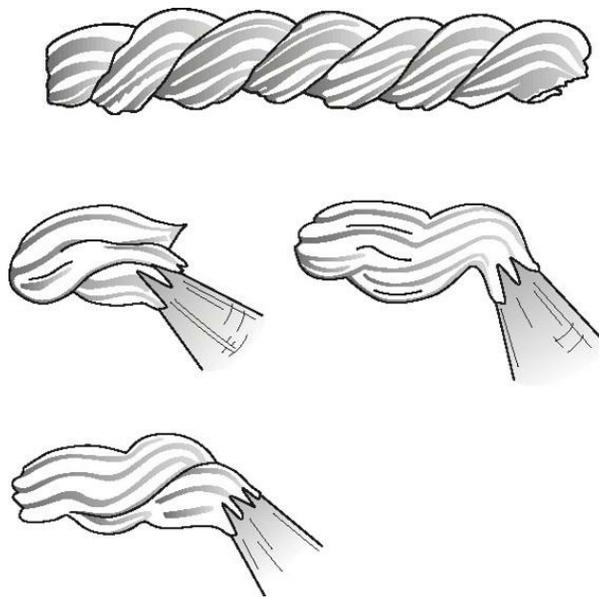
Consistencia del glasé: blanda.

Boquilla: cualquier boquilla lisa (la nº 3 es estupenda para los lados, la 8 para la base de una tarta de 22 cm de diámetro, la 6 para la base de una de 24 cm de diámetro y la 4 para la base de una de 15 cm de diámetro).



Posición de la manga: ángulo de 90°, perpendicular a la superficie, con la boquilla ligeramente por encima de la mesa de trabajo.

Procedimiento: presionar con una fuerza constante y uniforme. En cuanto el *glasé* comience a amontonarse, levantar la boquilla pero mantener la punta dentro de la crema. Cuando se consiga una forma bien redondeada, interrumpir la presión al tiempo que se lleva la punta hasta la superficie. Utilizar el borde de la punta para evitar los picos, moviéndola en la dirección de las agujas del reloj. Si el *glasé* está muy denso pueden producirse borrones. Es posible retirarlos si se espera hasta que forme una ligera costra; presionar entonces suavemente con la yema del dedo. Si está todavía muy blando, mojarse antes el dedo con agua.



CORDÓN: esta cenefa consiste en formas en «S» encadenadas para crear la ilusión de que son una cuerda retorcida. Es bastante fácil de conseguir.

Consistencia del glasé: media.

Boquilla: cualquier boquilla rizada en estrella (las más habitualmente usadas son la 18 y la 22).

Posición de la manga: ángulo de 45°, en posición a las 4.30, con la boquilla tocando apenas la superficie.

Procedimiento: apretar con una presión constante y uniforme. Mover la boquilla hacia arriba, girando hacia la derecha y hacia abajo, para formar una curva en «S». Interrumpir la presión y levantar la boquilla. Meterla bajo la parte izquierda de la «S» y repetir el mismo procedimiento, levantándola al

tiempo que va hacia arriba y gira.

DIBUJO DE CESTA: si se decoran los lados de una tarta con un dibujo de cesta y se colocan flores en la superficie, se crea la ilusión de que es una cesta llena de flores.

Este dibujo es una técnica fácil pero bastante minuciosa y lenta. Como todos los lados de la tarta se cubrirán con *glasé* para realizar el dibujo, el pastel deberá cubrirse, antes de decorarlo, con la capa más fina.

Consistencia del glasé: media.

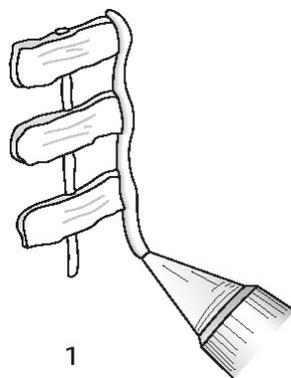
Boquilla: 3 y 47.

Posición de la manga: ángulo de 45 a 90°, en posición a las 6 para las líneas verticales, y a las 3 para las horizontales.

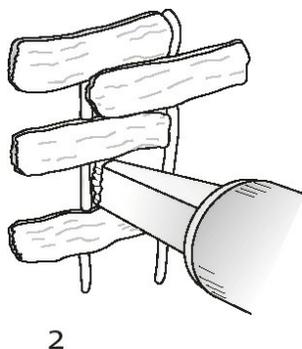
Procedimiento: el dibujo de cesta se hace más rápidamente si se utilizan un par de mangas pasteleras. Para las líneas verticales utilizar una boquilla lisa del n° 3. Comenzar en la parte superior del lado de la tarta. Pegar la punta a la parte superior de la cara del pastel para enganchar el *glasé* y, entonces, separarla ligeramente para dejar que el glaseado se una a la cara: así se consigue una línea más pareja. La presión deberá ser uniforme y fuerte, llevando la boquilla sobre la cara de la tarta hacia la base y apoyando la punta de la boquilla al llegar a la base de la tarta.

Para el dibujo horizontal de la cesta, utilizar una boquilla del 47 con el lado de sierra hacia arriba. Utilizar la línea lisa (vertical) como guía para fijar el centro de las tiras. Con la punta de la boquilla tocando la superficie, comenzar a presionar, levantándola ligeramente para que pase por encima de la línea vertical. Interrumpir la presión y tirar suavemente de la boquilla para cortar la tira y, a continuación, tocar la superficie para que la tira se pegue. Empezar la segunda tira a un ancho por debajo de la primera y repetir hasta alcanzar la base de la tarta.

Comenzando de nuevo en la parte superior de la cara lateral de la tarta, tirar una segunda línea vertical pasando por los extremos del lado derecho de las tiras horizontales (no hay que preocuparse si se quitara alguna esquinita de las tiras anteriores, pues luego se taparán con la siguiente fila de tiras) ([fig. 1](#)).



Para hacer la segunda fila de tiras horizontales, marcar justo por debajo de la primera tira y utilizando la segunda línea vertical como guía para el centro de la tira. Para darle un aspecto de un cesto de mimbre que entra y sale, introducir bien la punta de la boquilla debajo de la segunda línea vertical antes de empezar a presionar la manga. No se preocupe de los huecos que queden. ¡Las cestas de verdad también los tienen! (fig. 2).



NOTA: se puede hacer otro tipo de dibujo de cesta utilizando la misma boquilla del n° 47 para las líneas del dibujo vertical y del horizontal.

DIBUJO DE VOLUTAS: pese a que resultan un tanto barrocas, las volutas dan un delicioso aire de obra de arte antigua a los lados de una tarta.

Consistencia del glasé: media.

Boquilla: 3 y 16 (una boquilla lisa y otra rizada de estrella).

Posición de la manga: ángulo de 45°.

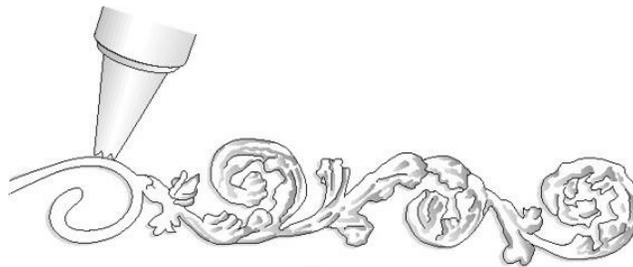
Procedimiento: con la boquilla del n° 3 tocando apenas la superficie, marcar una forma de «C» invertida con un rabo largo apuntando hacia la izquierda. Comenzando en la parte superior de la «C», dibujar una segunda «C» con un rabo largo en el sentido contrario. Continuar rodeando toda la tarta encadenando las «C» y alternándolas arriba y abajo. Luego añadir líneas

curvas mucho más cortas en volutas a los rabos de las «C» (fig. 1).



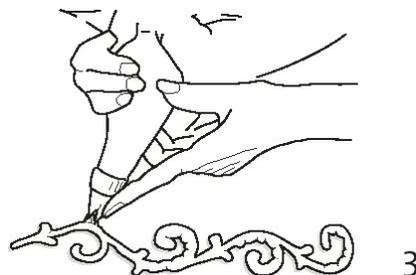
1

Con la boquilla del n° 16, volver sobre el dibujo marcando una serie de conchas invertidas un poco desdibujadas (pág. 408), siempre en la misma dirección (fig. 2).



2

NOTA: si se quiere un efecto más liso, utilizar una boquilla redonda del n° 5 en lugar de la boquilla rizada de estrella (fig. 3).



3

GUIRNALDAS: la guirnalda es, sin duda alguna, el más refinado y elegante de los diseños para cenefas. No se suele ver a menudo, incluso en tartas de boda, porque exige minuciosidad y mucho tiempo por delante. Lo que en realidad requiere es paciencia y un *glasé* con la consistencia apropiada. El *glasé* real elaborado con clara de huevo líquida es el mejor porque es suficientemente resistente y elástico para efectuar los más delicados trabajos de guirnaldas. También puede emplearse *buttercream*, a condición de que las guirnaldas se marquen relativamente cortas.

Si el *glasé* es muy denso no fluirá fácilmente de la boquilla y se puede romper. Si es demasiado líquido le faltará elasticidad y resistencia. Para

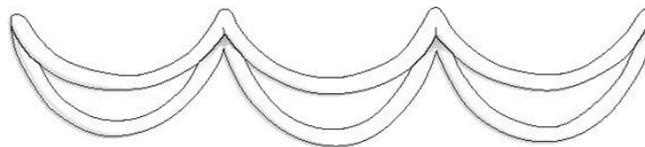
probar su consistencia, dejar caer una guirnalda (de la longitud deseada) desde el dedo y reajustar lo que sea necesario.

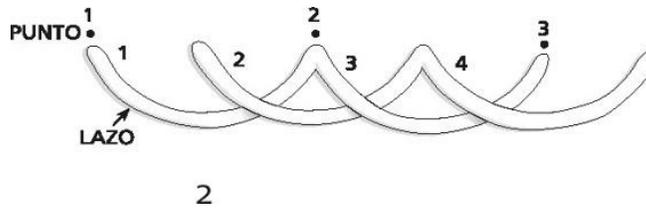
Consistencia del glasé: ligera.

Boquilla: cualquier boquilla lisa de paso pequeño (la nº 3 es la más habitual).

Posición de la manga: la manga deberá situarse a la altura de los hombros y a las 4.30, con la punta de la boquilla tocando la superficie solamente para pegar el *glasé*. Para controlar el trabajo, mantener la altura de la boquilla constante. Evitar que la boquilla siga la caída de la guirnalda. Es un error común cuando se marcan guirnaldas. ¡No dejar que la boquilla baje con la guirnalda va contra todos los instintos!

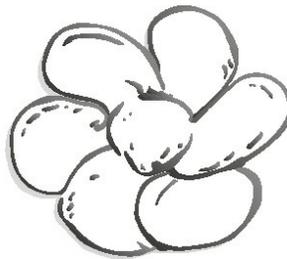
Procedimiento: con bодоques de *glasé*, marcar una fila de puntos espaciados a distancias regulares alrededor del perímetro de la tarta. Apoyar la punta de la boquilla para pegar el *glasé* al primer bodoque. Al mismo tiempo que se presiona la manga, tirar de ella hacia uno mismo separándola de la superficie. Continuar presionando para que el *glasé* salga de forma natural. No caer en la tentación de seguir la caída del mismo con la punta de la manga. Esta deberá quedar a una distancia de la superficie equivalente a la que hay entre bodoque y bodoque. Interrumpir la presión y tocar con la punta en el siguiente bodoque para pegar el bucle. Continuar alrededor de toda la tarta. Para hacer una doble hilera de guirnaldas, terminar la primera hilera y, entonces, marcar una segunda hilera de bucles más cerrados dentro de los primeros ([fig. 1](#)). Para un efecto más llamativo, solapar las guirnaldas para que queden entrelazadas. Es menos complicado de lo que parece. Primero, hacer un bucle del tamaño que se quiera, empezando en el primer bodoque y terminando en el segundo. Comenzando en el centro del interior del primer bucle en el borde de la tarta, marcar otro bucle del mismo tamaño terminándolo en el punto intermedio entre el segundo y el tercer bodoque. El tercer bucle comenzará en donde termina el primero y acabará en el tercer bodoque. El cuarto bucle comenzará en donde termina el segundo. Créanme ¡es más fácil hacerlo que contarlo ([fig. 2](#))!





El tamaño de los bucles y la distancia entre ellos deberá guardar cierta proporción con el tamaño de la tarta. Una guirnalda pequeña queda un poco ridícula en una tarta grande, y una enorme, desproporcionada en un pastel pequeño.

FLORES DE LÁGRIMAS: son las flores más fáciles de hacer. Se pueden marcar directamente sobre el pastel o sobre papel encerado para que se sequen al aire y congelarlas, según los casos, para colocarlas luego en la tarta.



Consistencia del glaseado: densa.

Boquilla: cualquier boquilla rizada en estrella o de flores de lágrimas (estrella cerrada).

Posición de la manga: ángulo de 90°, en posición vertical, con la boquilla a 6 mm de la superficie.

Procedimiento: para conseguir una flor lisa, presionar la manga con fuerza sin moverla hasta que la flor de *glaseado* tenga el diámetro deseado. Empujar la boquilla un poco hacia abajo e interrumpir la presión. Con un movimiento despacio y siguiendo bien la línea vertical, levantarla hacia arriba y hacia fuera.



Si desea hacer una flor retorcida, girar la mano que sujeta la manga tan a la izquierda como sea posible. Al tiempo que se presiona, girar la mano hacia la derecha todo lo que se pueda e interrumpir la presión. El movimiento deberá ser lento y regular. Es de gran ayuda utilizar la superficie de trabajo como un apoyo apretando la punta con suavidad sobre la superficie. Poner un bodeque en el centro, si se desea, utilizando una boquilla lisa del n° 3 en un color que contraste.

GUISANTE DE OLOR: esta flor extremadamente humilde se puede marcar en ramitos directamente en la tarta o bien prepararla con antelación. Si se hace de *glasé* real, el tallo afilado puede pincharse en el lateral de una tarta y así las flores quedan como suspendidas en los lados del pastel.

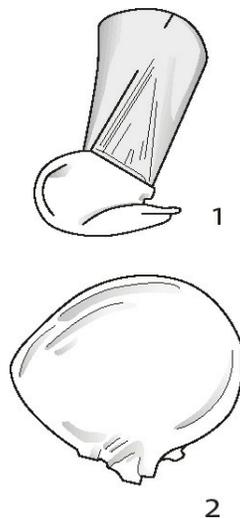
Consistencia del glasé: densa.

Boquilla: cualquier boquilla para rosas (se utiliza normalmente la 104).

Una boquilla lisa del 3 para el tallo.

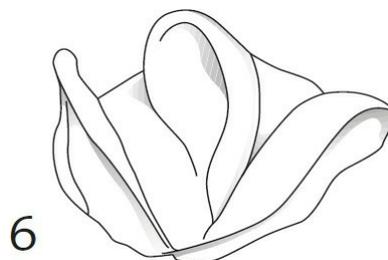
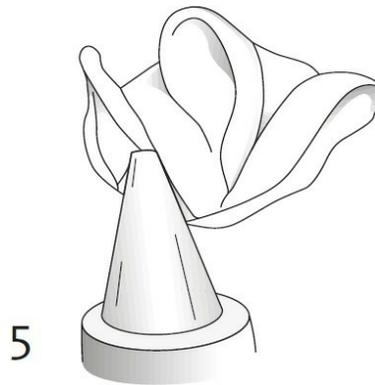
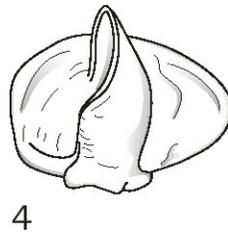
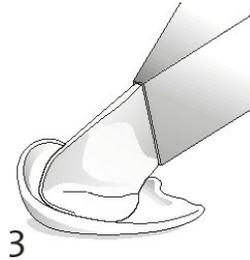
Posición de la manga: ángulo de 45°, en posición a las 11 para la base y a las 6 para los pétalos.

Procedimiento: para hacer la base apoyar el extremo ancho de la boquilla para rosas sobre la superficie con el extremo fino ligeramente elevado. Al mismo tiempo que se comienza a presionar, girar la boquilla poco a poco de las 11 hasta la 1, para formar un arco plano (figs. 1 y 2).

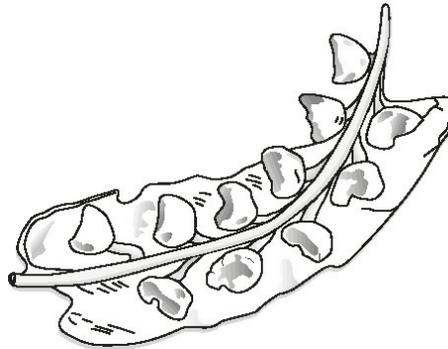
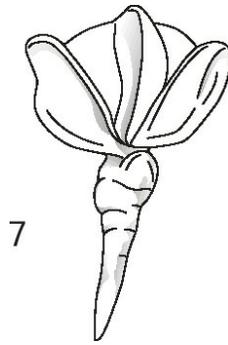


Para hacer los pétalos, apoyar la boquilla sobre la superficie en el centro inferior de la base con el extremo fino apuntando hacia arriba en línea recta. Al tiempo que se presiona la manga, levantar ligeramente la boquilla y luego

bajarla, deteniendo la presión a renglón seguido. Ladear ligeramente la mano hacia delante para cortar el *glasé* (figs. 3-4). Repetir el mismo procedimiento para hacer los 2 pétalos laterales, inclinando un poco la boquilla, primero hacia la izquierda y luego hacia la derecha (figs. 5-6).



Para el tallo, con una boquilla lisa del n° 3 apoyada sobre la base de la flor, comenzar a presionar para amontonar el *glasé* en un budoque y, poco a poco, llevar la boquilla hacia atrás al tiempo que se va aflojando la presión para formar el tallo (fig. 7).



LIRIO DE LOS VALLES O MUGUETE: existen una boquilla y una técnica especiales que posibilitan hacer realidad esta encantadora forma de campana.

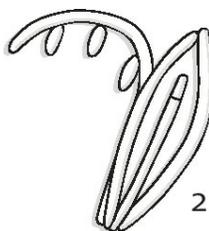
Consistencia del glasé: densa.

Boquilla: 1 y 80.

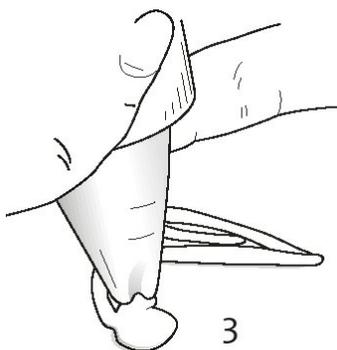
Posición de la manga: ángulo de 45°.

Procedimiento: marcar un tallo fino y curvado con una boquilla del n° 1. Usando un pincel fino y húmedo cepillar para alisar y retirar posibles burbujas (fig. 1). Marcar el borde exterior de una hoja y algunos tallos diminutos saliendo del tallo principal. De cada uno de los pequeños tallos colgará una sola florecilla (fig. 2).





Cambiar a la boquilla del n° 80. Sujetarla un poco por encima de la superficie, con el extremo curvado hacia usted. Presionar la manga para sacar una pequeña cantidad de *glasé* hasta que se curve hacia arriba. Entonces, pegar el final de la curva a la tarta y continuar presionándola mientras se mueve la boquilla hacia arriba y girándola hacia usted en un suave movimiento circular (fig. 3). Interrumpir la presión completamente y retirar la boquilla en un movimiento un poco hacia abajo.



CAPULLOS DE ROSA Y MEDIAS ROSAS: estas flores parecen tan exquisitas como las de verdad. Se pueden marcar directamente sobre la tarta o hacerlas con antelación.

Consistencia del glasé: densa.

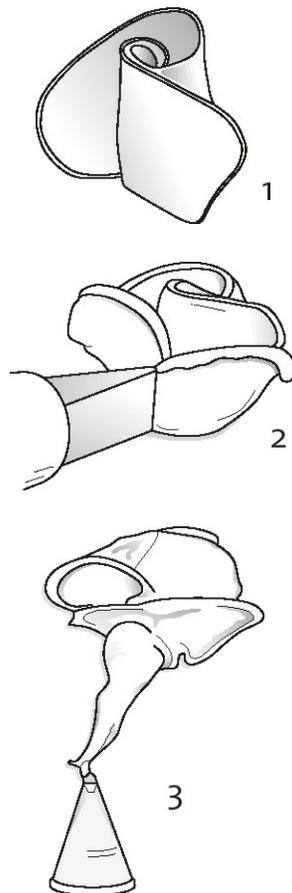
Boquilla: cualquier boquilla de rosas (se utiliza a menudo la 104). Una del n° 3 para el tallo y los sépalos.

Posición de la manga: ángulo de 45° con la boquilla a 3 mm, y el extremo ancho hacia abajo y el estrecho recto hacia arriba. Es muy importante que la posición se mantenga cuidadosamente para que salga esta forma (de pétalo).

Procedimiento: apoyando el extremo más ancho de la boquilla en la superficie, comenzar a presionar la manga, moviendo la punta bruscamente hacia atrás y hacia delante para que se forme una base en forma de copa. Soltar la presión y girar la mano un poco hacia la derecha para abrir el lado derecho de esta copa y evitar que pierda la forma curva. Deslizar la punta hacia abajo y hacia fuera del lado para liberar el *glasé* y así dejar un borde

cortante.

Colocar la boquilla de forma que toda su abertura toque el borde derecho de la base. Presionar la manga con fuerza. El *glasé* se pegará al borde y se enrollará sobre sí mismo en un capullo central entrelazado (fig. 1). Unir el extremo o continuar para hacer una media rosa. Para ello, sujetar la boquilla con el extremo ancho hacia abajo y el estrecho dirigido hacia la izquierda de la base. Presionar la manga, levantando la boquilla, y, entonces, bajarla y detener la presión para formar un pétalo lateral. Es el mismo movimiento básico con el que se hace la base sólo que se interrumpe a medio camino del centro de la flor. Continuar con el mismo procedimiento para hacer un segundo pétalo lateral, de derecha a izquierda y solapándolo un poco al primer pétalo (fig. 2). Para formar el tallo y los sépalos, utilizar una boquilla lisa del n° 3. Apoyarla sobre la base y presionar para que el *glasé* se amontone al tiempo que se retira la boquilla hacia atrás (fig. 3). A continuación enterrar la punta en la base de la flor y, soltando la presión poco a poco, mover la punta en dirección a los pétalos y hacia fuera para formar 3 sépalos.



ROSAS MARCADAS: las rosas marcadas con manga pastelera tienen algo de pura magia. La gente siempre se queda hechizada cuando asiste a una demostración de rosas marcadas. Yo misma, después de tantos años decorando tartas, me quedo absorta, ¡porque hasta se me olvida que también puedo hacerlas! Las rosas marcadas parecen una decoración predestinada a cualquier tarta. Para darles un nuevo aspecto chocante, hacer candelabros de rosas de *glasé* real poniendo una vela en el centro de cada rosa antes de que se seque el *glasé*. Cuando se haya secado completamente, apoyar la rosa sobre su costado y marcar un tallo de 4 cm desde su base. Cuando esté totalmente seca, pinchar el tallo directamente sobre la tarta en el orificio que se habrá hecho antes con una brocheta.

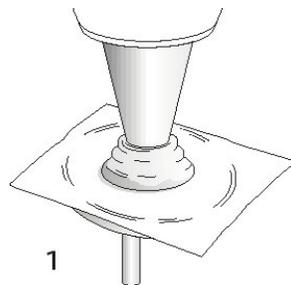
Consistencia del glasé: tan densa como sea posible sin que deje de salir por la boquilla.

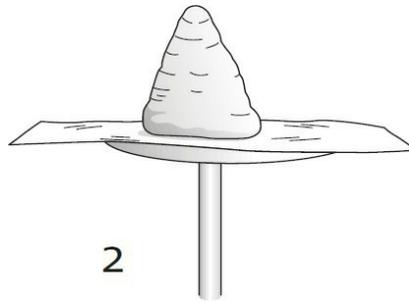
Boquilla: 1 boquilla lisa del nº 12 para la base; cualquier boquilla de rosas (la 104 es la más frecuente) para los pétalos.

Posición de la manga: para la base, se sujetará el clavo de flores en la mano izquierda, la manga en ángulo de 90°, en posición vertical, con la boquilla ligeramente por encima del clavo.

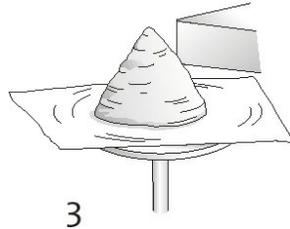
Para los pétalos, un ángulo de 45° a las 4.30, la boquilla con el extremo ancho apoyado en la base, y el estrecho, girado ligeramente hacia dentro y luego poco a poco hacia fuera para dibujar cada fila de pétalos.

Base: pegar un cuadrado de papel encerado al clavo de rosas con una gotita de *glasé*. Sujetar la manga perpendicular al clavo, con la boquilla lisa del nº 9 tocando el centro del mismo. Presionar con una gran potencia, manteniendo la punta enterrada en el *glasé* hasta que se forme una base de tamaño considerable. Ir aflojando la presión al tiempo que, poco a poco, se va levantando la boquilla para conseguir una base consistente con forma cónica (fig. 1). Esta deberá tener una altura de una vez y media el ancho de la abertura de la boquilla de rosas que se utilizará para hacer los pétalos (fig. 2).

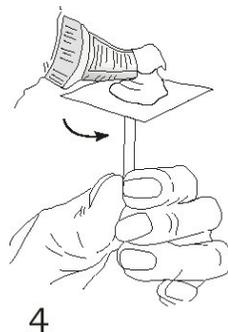


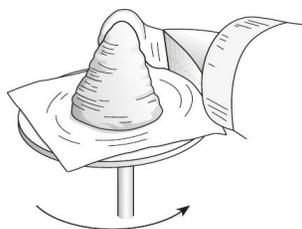


Capullo: sujetar la manga en un ángulo de 45° con respecto al clavo, con la parte posterior hacia la derecha, de modo que las yemas de sus dedos miren hacia usted. Apoyar el extremo ancho de la boquilla de rosas 104 sobre la parte superior de la base de *glasé*, con el extremo más estrecho girado ligeramente hacia el interior (fig. 3).



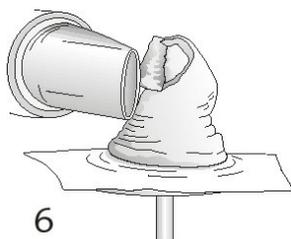
Al mismo tiempo que se comienza a presionar la manga, tirar de la boquilla hacia arriba y hacia fuera desde la punta de la base, alargando el *glasé* para hacer una cinta (fig. 4). Al mismo tiempo, girar el clavo en sentido contrario a las agujas de un reloj. Enrollar la banda de *glasé* alrededor de la punta de la base y girar otra vez hacia abajo, hacia donde se empezó al principio, solapando el punto inicial y continuando hasta abajo, hasta la base, para darle estabilidad (fig. 5).



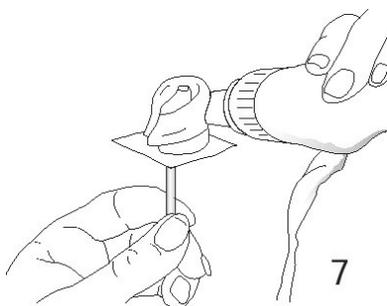


5

Primera hilera de 3 pétalos: apoyar el extremo ancho de la boquilla de rosas cercano a la base y en el capullo de *glasé*, con el extremo más delgado apuntando hacia fuera. Girar el clavo en sentido contrario a las agujas del reloj y mover la boquilla hacia arriba, alrededor y abajo (hacia uno mismo), en un movimiento semicircular para formar el primer pétalo (fig. 6). Girar el clavo 1/3 para cada pétalo. Siguiendo el mismo procedimiento, comenzar en la base del primer pétalo, solapándolo ligeramente, y presionar el *glasé* al tiempo que se mueve la boquilla hacia arriba, alrededor y abajo, hacia usted, para formar el segundo pétalo (fig. 7).



6

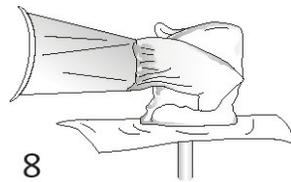


7

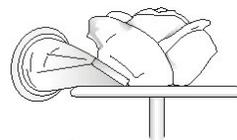
De nuevo, siguiendo el mismo sistema, comenzar en la base del segundo pétalo y presionar el *glasé* al tiempo que se gira el clavo para formar un tercer pétalo, solapándolo un poco al primero (fig. 8).

Segunda hilera de pétalos: apoyar el extremo más ancho de la boquilla de rosas bajo la primera hilera de pétalos y en el centro de uno de ellos, con el extremo delgado de la boquilla mirando un poco hacia fuera. Presionar la manga y girar el clavo 1/4 de vuelta y mover la boquilla hacia arriba,

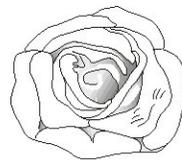
alrededor y hacia abajo para formar un pétalo. Comenzando en la base de ese pétalo, seguir el mismo procedimiento para formar otros 3 pétalos más. Deberán ser de la misma altura que los de la primera hilera (fig. 9). *Tercera hilera de 5 a 7 pétalos:* apoyar el extremo más ancho de la boquilla de rosas en la base, bajo la segunda hilera de pétalos y en el centro de uno de ellos, con el extremo delgado apuntando un poco más hacia fuera que en la hilera anterior. De nuevo, girar el clavo un poco y presionar la manga para formar el primer pétalo. Seguir con el mismo procedimiento hasta que se haya completado la última hilera de pétalos (fig. 10).



8



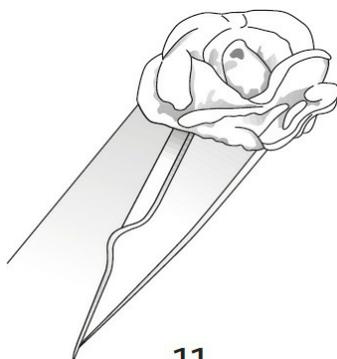
9



10

CONSEJO: si desea curvar los bordes de los pétalos, meter la yema de un dedo en almidón de maíz y moldearlos suave y cuidadosamente.

Retirar la rosa del clavo, despegando de él el cuadrado de papel encerado. Si no ha utilizado papel encerado, retirar la rosa con unas tijeras fijadas en una posición ligeramente abierta (fig. 11). No cerrar las tijeras hasta que la rosa se haya colocado en la tarta o en otra superficie.



11

HOJAS MARCADAS: las hojas de *glasé* de un color verde pálido, marcadas alrededor y entre las rosas, dan un toque precioso a los pasteles.

Consistencia del glasé: ligera.

Boquilla: 67 o 352.

Posición de la manga: ángulo de 45°.

Procedimiento: hay dos tipos básicos de hojas marcadas: las lisas y planas y las rizadas y levantadas.

Para hacer una hoja plana, apoyar la boquilla sobre la superficie y presionar, llevándola poco a poco hacia fuera. Liberar la presión despacio, hasta que la hoja se estreche en un punto. Es prácticamente imposible conseguir una terminación en punta con una boquilla que tiene una muesca para formar la vena central de la hoja. Si se quiere una punta más afilada y una vena menos marcada, utilice la boquilla 352. Uno de los extremos puntiagudos tendrá que mirar hacia abajo.

Para conseguir una hoja en relieve, presionar con mayor potencia aún para hacer una base que la sujete. Entonces tirar de la boquilla hacia arriba y hacia fuera, al tiempo que se va soltando la presión para marcar una punta. Si se ha moldeado una base adecuada y la hoja no se sujeta hacia arriba, es que el *glasé* es demasiado líquido o está blando.

ESCRITURA

La escritura con manga tiene dos requerimientos: que el *glasé* sea ligero para que salga en flujo continuo de la boquilla y un montón de práctica en caligrafía. A mí, personalmente, no me gusta ver algo escrito sobre una tarta, pero algunas veces la ocasión lo pide a gritos, así que intento integrar todo lo posible la escritura como parte del diseño.

Practique en el fondo de un molde puesto del revés o sobre la encimera

de la cocina antes de marcar la escritura sobre el pastel. A menos que tenga mucha experiencia en escribir sobre tartas, es muy posible que le quede un poco cutre. Las letras de imprenta son mucho más fáciles de dibujar.

Consistencia del glasé: ligera.

Boquilla: cualquier boquilla lisa pequeña (la n° 3 es la más utilizada habitualmente).

Posición de la manga: ángulo de 45°, en posición a las 6 para impresión y a las 3, para escritura.

Procedimiento: para letras de imprenta, apoyar la punta sobre la superficie. Al mismo tiempo que se inicia la presión, levantarla un poco para que las líneas de las letras se mantengan uniformes. Detener la presión levemente antes del final de la línea y tirar siempre lo necesario para que esta se enderece antes de apoyar de nuevo la punta para pegarla. Liberar la presión, retirar la punta y comenzar la siguiente línea.

Para la escritura, la punta debe estar tocando la superficie siempre muy ligeramente.

Tanto para las letras de imprenta como para la caligrafía, procurar mover el brazo entero, no sólo la mano. Así se consiguen diseños más regulares.

CALIGRAFÍA EN GLASÉ REAL: como la mayoría de la gente yo no escribo sobre una tarta todos los días, así que es poco probable que me vea en la tesitura de hacer equilibrios encima de un pastel perfecto, preguntándome cómo voy a hacer las letras, cómo me quedarán y qué haré si me cargo la tarta.

Para evitar esta angustia, he ideado un sistema sin riesgo para poner letras sobre la tarta, y un surtido de letras mayúsculas de caligrafía.

Allá donde he viajado, he buscado siempre letras bonitas que utilizar sobre mis pasteles. Mi investigación terminó finalmente un día en un vuelo entre San Francisco y Nueva York. Encontré el estilo de tipos poco usual en una estupenda revista de avión llamada *Vis-á-Vis*. Me costó meses localizarla, pero finalmente encontré la oficina central y conseguí su permiso para utilizar su tipografía en este libro. Son cortesía de *Vis á Vis (East-West Network)* y fueron diseñadas por el artista y creador de logos, residente en Los Ángeles, Michael Manoogian.

Un monograma decorativo puede ser divertido de hacer y es un diseño bonito. Para ello confeccionar una plantilla, fotocopiando o calcando las

letras, reduciendo o aumentando el tamaño, según se quiera. Pegar el calco y asegurarlo sobre un cartón rígido o una bandeja de horno y poner encima un forro antiadherente. Utilizar algunos trozos de cinta adhesiva para mantenerla en su lugar. Marcar siguiendo el diseño. Emplear una boquilla del n° 3 para las letras y del n° 1 para hacer, si se quiere, la «iluminación» (líneas con formas libres y volutas para decorarlas).

En ningún caso hay que olvidar sujetar la boquilla sobre la superficie, de modo que el *glasé* salga libremente. Este deberá ser suficientemente líquido para fluir de forma continuada pero lo bastante denso como para mantenerse en su lugar.

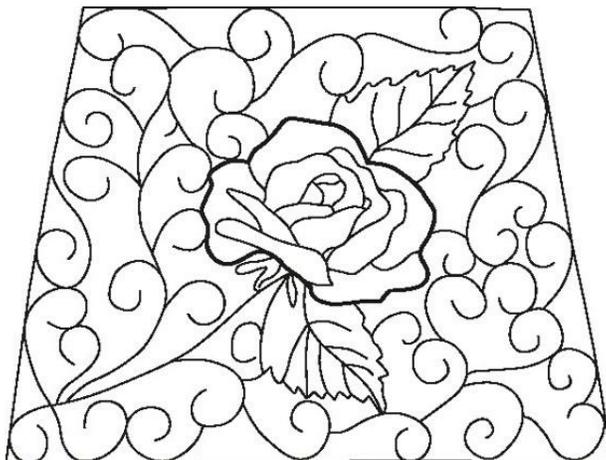
Dejar que el *glasé* se seque totalmente antes de retirar el papel de la plantilla. Una pequeña espátula en ángulo es el utensilio ideal para levantar las letras y ponerlas sobre la tarta. Unas pinzas delicadas también pueden ser muy útiles.

PAN DE ORO: para conseguir el efecto más distinguido y deslumbrante imaginable se puede aplicar este añadido a las letras. El pan de oro de 22 quilates se encuentra en las tiendas de materiales de arte. Viene en hojas finísimas que se deshacen en cuanto se tocan. El oro no se digiere en el aparato digestivo así que no tiene valor nutritivo alguno, aunque algún gracioso diga por ahí que es bueno para el corazón. En la India el pan de oro se utiliza para decorar los postres o para flotar en un líquido mágico que se echa en la sopa. El Goldwasser, un licor alemán, contiene también copos de oro. Mi amigo Bob Miller, un artista, ha llegado a dorar su pavo del Día de Acción de Gracias, aprovechando también para dorarse él un poco en tan divertida operación.

Aplicar oro a las letras es un poco complicado pero también tiene su emoción, porque quedan de una belleza sobrecogedora. Cuando pregunté al dependiente de la tienda qué hay que hacer para poner el oro, me sugirió que lo «pegara», porque aún no le había explicado que era para comer. La clara de huevo, en cualquier caso, es el ingrediente más adecuado para aplicarlo.

Para colocarlo, utilizar un pincel fino de artista para pintar una fina capa de clara de huevo ligeramente batida sobre una pequeña zona de la letra. Coger una reducida pieza de pan de oro con unas pinzas puntiagudas y dejarla encima. Tenderá a curvarse y a pegarse a la clara de huevo. Con el mismo pincel alisarla en su lugar. Si las letras se van a utilizar sobre *fondant* estirado, el oro puede aplicarse después de haber situado las letras, porque no

se pegará. Utilizar una pizca de clara de huevo para pegarlas al *fondant*.



PANELES DE ENCAJE Y ROSA EN GLASÉ REAL

Consistencia del glasé: ligera.

Boquilla: lisa del n° 2.

Posición de la manga: ángulo de 45°.

Procedimiento: calcar una copia del diseño en papel con tinta oscura.

La superficie ideal para marcar estos delicados paneles es una lámina antiadherente (pág. 469) porque así se pueden retirar las esmeradas filigranas sin correr el riesgo de que se rompan. También se puede utilizar papel vegetal, pero es más arriesgado a la hora de separarlo. En el peor de los casos, una pequeña rotura se puede arreglar incluso después de que los paneles se hayan pegado a la tarta, así que siempre es mejor hacer uno o dos de más, por si acaso.

Sujetar el calco del dibujo fijándolo a un cartón rígido o a una bandeja de horno y poner encima la lámina antiadherente. Inmovilizarla con unas cuantas piezas de cinta adhesiva. Marcar siguiendo las líneas del diseño. Si se quiere, utilizar *glasé* real rosa para contrastar al marcar las rosas. No tiene la menor importancia que al marcar no se siga el dibujo exacto, porque al quitar la plantilla quedará siempre asombrosamente bonito.

Recuerde que hay que sujetar la boquilla sobre la superficie de modo que el *glasé* circule libremente. Este deberá estar lo suficientemente líquido como para fluir bien, pero con la densidad necesaria para mantener la forma. Marcar una segunda línea por encima del primer borde para darle mayor resistencia. Retirar con cuidado la plantilla y utilizarla como guía para todos

los demás paneles.

Dejar que el *glasé* se seque por lo menos durante 30 min antes de retirar los paneles de la lámina. Es mejor ponerlos sobre la encimera, dejando que salgan fuera del borde pequeñas porciones de los extremos del panel. Sujetarlos con una espátula mientras se tira de la lámina hacia abajo y hacia fuera. Las pequeñas roturas se pueden volver a rellenar y reparar incluso cuando ya están sobre la tarta.

FLORES PINTADAS EN *GLASÉ* REAL

Con un pincel húmedo se puede mejorar la forma del *glasé* real marcado con manga para darle así efectos sutiles. Utilizar solamente el agua imprescindible para evitar que el pincel deje marcas visibles.

LIRIOS DEL VALLE O MUGUETES: al marcar y luego pintar estas diminutas flores sobre una tarta cubierta de *fondant* se crea la ilusión de un trabajo fino de bordado.

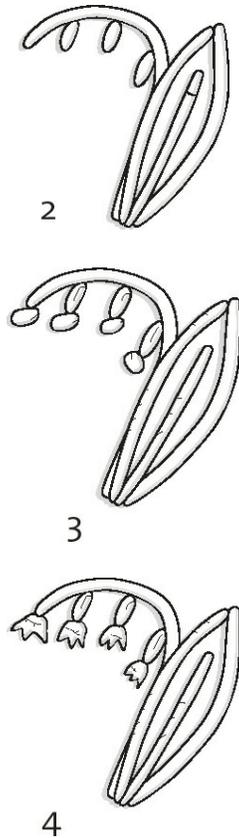
Consistencia del glasé: ligera.

Boquilla: lisa del n° 1.

Posición de la manga: ángulo de 45°.

Procedimiento: marcar un tallo fino y curvado con una boquilla del n° 1 ([fig. 1](#)). Usando un pincel fino y ligeramente humedecido, cepillar para alisar y retirar las burbujas. Marcar el exterior de una hoja y algunos tallos diminutos saliendo del tallo principal ([fig. 2](#)). De cada uno de los pequeños tallos colgará una sola florecilla. Para confeccionarlas, marcar pequeños bodeques ovalados de *glasé* al final de cada tallo ([fig. 3](#)). Con el pincel sacar picos hacia la parte inferior de cada uno de los óvalos y formar así bonitas flores ([fig. 4](#)). Diluir tinte verde alimentario con agua para conseguir el más pálido de los tonos de verde posible. Pintar las flores con el pincel dándoles pequeños toques de color.





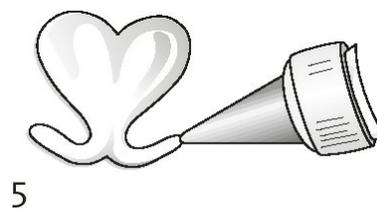
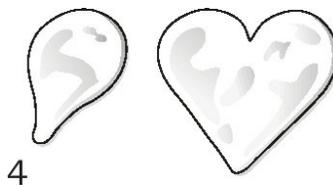
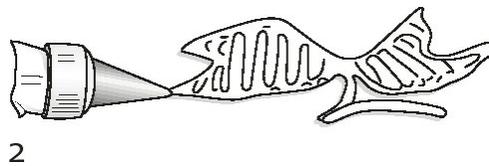
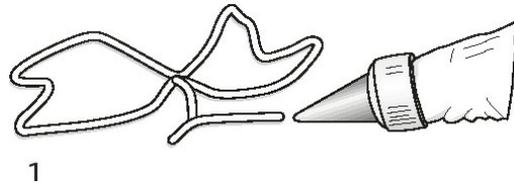
FLORES CARRO DE VENUS O CORAZÓN SANGRANTE

Consistencia del glasé: ligera para las hojas, media para las flores.

Boquilla: lisas de los nos 2 y 5; rizadas de estrella del n° 14.

Procedimiento: las flores en forma de corazón se marcan enteramente con la boquilla de la manga pastelera, pero las hojas sólo se bordean y luego se rellenan con la ayuda de un pincel de pintor. Para las hojas, utilizar color en pasta para teñir el *glasé* real de un tono verde oscuro. Añadir un poco de tinte azul si el tono ha quedado demasiado chillón. No hay que olvidar que el color se oscurecerá, así que conviene hacerlo un poco más claro de lo que se busca. Las hojas se marcarán por encima, de forma libre, siguiendo el esquema y con una boquilla del n° 2 ([fig. 1](#)). Esta misma boquilla se puede utilizar para marcar los tallos. Para rellenar las hojas, cambiar a una boquilla del n° 5 y presionar la manga aplicando un movimiento hacia delante y hacia atrás ([fig. 2](#)). Trabajar en una sola hoja cada vez para que el *glasé* no comience a hacer costras. Alisarlo con un pincel húmedo ([fig. 3](#)). Teñir una parte de rosa brillante para las flores. La forma de corazón se marca como si fuera un diseño de concha ([pág. 408](#)) pero con una boquilla lisa del n° 5, de modo que quede como una lágrima. Para confeccionar los capullos cerrados, marcar una

única forma de lágrima. Para las flores, marcar 2 lágrimas muy juntas: la primera inclinando la boquilla un poco hacia la izquierda y la segunda hacia la derecha (fig. 4). Cambiar a una boquilla del n° 1 para agregar una tira curvada en la punta (fig. 5). Marcar una diminuta concha de arriba abajo con *glasé* blanco y una boquilla de estrella del n° 14 para la punta de la flor (fig. 6).



-
- 22 Los establecimientos de productos para confitería como Maid of Scandinavia tienen rizos con diferentes formas para decorar el *fondant* estirado. Deberá ser adornado con dibujos, inmediatamente después de aplicarlo, mientras aún está suave y maleable.
- 23 Wilton, [pág. 543](#), utiliza un cortador de pasta de goma para calas que tiene una curva sutil para el extremo de la flor.
- 24 Célebre tarta de la repostería vienesa compuesta de finas capas de genovesa entre otras tantas de crema y coronada por una rueda de triángulos alargados de guirlache muy fino, clavados sobre el pastel con una inclinación de unos 25-30°. (N. de la T.)
- 25 La autora se refiere a las bolsas de papel *kraft*, de color marrón claro, que se utilizan habitualmente para envolver los productos en los comercios de Estados Unidos. (N. de la T.)
- 26 La autora se refiere a las bolsas de papel *kraft*, de color marrón claro, que se utilizan habitualmente para envolver los productos en los comercios de Estados Unidos. (N. de la T.)
- 27 En España se comercializan muy buenas coberturas de chocolate de varias marcas, entre ellas Lindt, Valor, El Canario, Suchard, Valrhona, Barry, etc. (N. de la T.)
- 28 Disponible en las droguerías como frasco para dispensar el tinte capilar. En la actualidad, en España, se ofrecen este tipo de envases en los establecimientos especializados en utensilios de cocina. Se conocen como «biberones» y tienen boquillas de distintos pasos. (N. de la T.)
- 29 La rosa deberá haberse secado antes durante 3 días. Si no, el esmalte no quedará uniforme.

Los ingredientes y el equipamiento

3^a PARTE

LOS INGREDIENTES

Mi interés por la ciencia de los ingredientes comenzó en mis tiempos de novata en la Universidad de Vermont. Acababa de aprender a hacer una tarta de limón merengada en una clase de alimentación y quería compartir esta maravillosa experiencia gastronómica con algunos amigos. Todos nosotros estábamos sin blanca, así que cada uno puso de su parte para comprar los ingredientes. Por eso resultó especialmente bochornoso que, después de haber gastado las 3/4 partes de un paquete de almidón de maíz, el relleno del pastel no espesara de ninguna manera. Con la determinación de ahondar en el fondo del misterio, analicé cada uno de los ingredientes y finalmente llegué a la conclusión de que el agua era la única culpable potencial. La sometimos entonces a un análisis de contenido en minerales, seguros de que era eso, y hallamos que presentaba el nivel de mineralización tolerable más alto. Esto me permitió darme cuenta de que había algo más entre los pucheros (especialmente en la repostería) de lo que se ve a simple vista. Esto ocurrió muchos años antes de que volviera a hacer de nuevo una tarta merengada de limón.

Durante mucho tiempo pensé que la repostería seguiría siendo un completo e inextricable misterio para mí.

Unos diez años después, me interesé más profundamente en la repostería de bizcochos y escribí mi tesis final de licenciatura sobre el famoso bizcocho amarillo. Recuerdo un día en el que estaba preparando la masa y un vecino vino a visitarme a casa. Bob era de la Georgia rural en donde, por aquellos días, la gente producía la mayoría de los productos de autoconsumo. Su madre hacía la matanza del cerdo todos los años, utilizando luego casi todo el animal en las mejores salchichas ahumadas caseras que he probado jamás (Bob se ha ganado mi cariño de por vida al compartir conmigo semejante y maravilloso avituallamiento).

Aquel día, cuando me vio echar el batido del bizcocho en el molde, me dijo: «Debes ser una buena cocinera». «¿Por qué?», le pregunté. Su respuesta fue: «Porque cocinas como mi madre; no desperdicia nada. Es una actitud. Las personas que cocinan así parece como si pusieran más interés en hacerlo bien, de modo que todo les sale mejor».

En pocas palabras, esa es mi filosofía en cuanto a los ingredientes. Cuando a uno le gusta lo que hace, no desperdicia ningún ingrediente, porque todos son lo mejor de lo mejor. Además, y naturalmente, no es sólo el precio lo que distingue los ingredientes extraordinarios de los mediocres, sino el respeto con el que se aborde la ciencia de la repostería y el deseo de ofrecer excelencia en lo que muchos consideran que es la mejor parte de una comida, el postre.

BAKER'S JOY:¹ es una mezcla inodora de harina y aceite para rociar en *spray* sobre los moldes. Es más rápido y limpio que engrasarlos y enharinarlos y proporciona a los bizcochos una costra sin migas, satinada, uniforme y sellada. Si no puede encontrarlo en su tienda local, póngase en contacto con el fabricante para que le indique el distribuidor más cercano a su domicilio. Es un producto fabuloso.

POLVOS DE HORNEAR: los polvos de hornear son mezclas de ácidos y bicarbonato con almidón de maíz para homogeneizarlos y ayudar a su conservación. Cuando son de doble acción reaccionan o liberan dióxido de carbono al entrar en contacto con la humedad, por un lado, durante el proceso de preparación del batido y, por otro, cuando se exponen al calor del horno durante el proceso de cocción. Es, por tanto, muy importante que los polvos de hornear se guarden en envases herméticamente cerrados para evitar la entrada de humedad. También se observa una sustancial pérdida de actividad y eficacia de los polvos de hornear pasado 1 año desde su apertura. Apuntar la fecha de compra en el envase o escribir la fecha de caducidad en la tapa con un rotulador indeleble.

Yo utilizo los polvos de hornear Rumford, un producto que contiene fosfato ácido de calcio. No deja el retrogusto amargo asociado con los polvos de hornear SAS, que también contienen sulfatos de sodio y de aluminio (la ventaja que se le supone a los polvos SAS es que liberan un poco más de dióxido de carbono en el proceso de cocción que durante el proceso de batido, pero encuentro que a igual volumen o peso son ambos semejantes).²

Los polvos de hornear de la marca Rumford se encuentran normalmente en tiendas de comida sana (muy probablemente porque mucha gente concienciada con la alimentación sana considera peligrosos los compuestos de aluminio).

BICARBONATO: el bicarbonato de sodio no tiene caducidad si no está expuesto a un ambiente húmedo. Como tiende a apelotonarse, conviene tamizarlo antes de medirlo.

CERA DE ABEJAS: se utiliza para hacer hilos de azúcar porque debido a su alto punto de fusión ayuda a mantener los hilos flexibles. La cera de abejas se encuentra en los establecimientos de suministros a escultores, algunos establecimientos de productos para la costura y, claro está, en los establecimientos de venta de miel y productos de apicultura.

CASTAÑAS: la mayor parte de las castañas en lata que he visto, en Estados Unidos, venían de Francia. Los diferentes tipos de puré tienen contenidos de azúcar muy variables, de modo que fíjese detenidamente en la etiqueta. *Marrons entiers au naturel:* son castañas enteras en agua. *Crème de marrons:* esta crema, elaborada a base de trozos de *marrons glacés*, tiene un contenido en azúcar y glucosa del 48%. No hay que confundirla con el puré de castañas, porque es demasiado dulce para cualquiera de las indicaciones que aparecen en este libro. Puré de *marrons au naturel:* la etiqueta indica que sólo contiene glucosa añadida, de modo que se puede considerar virtualmente sin azúcar. Lo que sí posee, sin embargo, es agua, lo que lo hace demasiado blando para algunas de las recetas. Para conseguir este puré, pregunte en establecimientos especializados en alimentación como Dean & DeLuca y Williams-Sonoma (pág. 543).³

Albert Uster Imports ofrece el puré de castañas de Carma's y un puré espeso y ligeramente dulce excelente, también llamado *Purée de Marrons*, que contiene entre un 20 y un 22% de azúcar. *Marrons glacés:* estas castañas enteras y confitadas pueden adquirirse para adornar.

HARINA DE CASTAÑA: esta harina, que está formada en realidad en su mayor parte por almidón, se hace con castañas secas molidas. Se encuentra en tiendas de comida sana⁴ importada de Francia. Giorgio DeLuca, de Dean & DeLuca, ha conseguido hacer una harina de castaña de un aroma delicioso con las magníficas castañas de Italia.

Para que conserve su especialísimo sabor, esta harina habrá de conservarse en el frigorífico. Se puede guardar durante 1 año.

CHOCOLATE

El chocolate es un ingrediente de gran importancia en el mundo de los bizcochos y de las cremas. Después de haber trabajado con este ingrediente durante los últimos 10 años, he descubierto que hay una enorme diferencia tanto en textura como en sabor entre las distintas marcas y he establecido mis propias preferencias personales. Les recomiendo que hagan una cata a ciegas para establecer las suyas.

Algunos de los chocolates más refinados, como Callebaut y Scharffen Berger, se fabrican bajo supervisión de las normas *kashrut* (normas de la alimentación judía, que, tras el análisis por la persona autorizada de los ingredientes, su origen y su proceso de fabricación, establecen los productos industriales que pueden incluirse en la dieta de los hebreos practicantes). Solicite por escrito al fabricante o al distribuidor el certificado correspondiente si se quiere utilizar en la cocina el chocolate *kaser* (para conseguir información sobre Callebaut y otros productos *kaser*, véase Peppermill). Para el chocolate totalmente natural (excepto la lecitina), véase Belgravia Imports ([pág. 543](#)).

Contenidos porcentuales de pasta de cacao en una selección de chocolates preferidos⁵

Cluizel Dark Chocolate: 60% (sin lecitina añadida).

Lindt Amargo: 48-49%.

Peter's Commander: 48%.

Peter's Gibraltar: 60%.

(2 partes de Commander y 1 parte de Gibraltar = 52%)

Scharffen Berger Semisweet Chocolate: 62%.

Valrhona Le Noire Gastronomie (también llamado Extra Amargo): 61%.

El porcentaje de pasta de cacao en el chocolate no indica necesariamente el grado de amargor. El mejor o peor sabor vienen dados por la variedad de almendras o granos de cacao utilizados y por los sistemas de producción. Algunos chocolates con un alto porcentaje de pasta de cacao, hasta del 70,5%, son más suaves para mi gusto que otros con un menor porcentaje de pasta de cacao, de un 64%, por ejemplo. Sin embargo, simplemente poniendo una misma cantidad de chocolate de otra marca sin considerar los porcentajes en contenido de pasta de cacao de uno y otro, se puede tener más pasta de cacao y menos azúcar o viceversa, menos pasta de cacao y más azúcar.

Cuanto mayor sea la cantidad de pasta de cacao, mayor será la de sólidos de cacao y manteca de cacao (que a temperatura ambiente es sólida). Todo ello puede alterar la textura y la consistencia de la receta, así como el sabor. (Véase [pág. 455](#) para conocer los contenidos en azúcar de los distintos porcentajes de pasta de cacao en los chocolates.)

La lecitina, un emulsionante que proviene de las alubias de la soja, se utiliza para estabilizar el chocolate. Su presencia reduce la cantidad de manteca de cacao necesaria para cubrir las partículas de cacao y permite que esta última actúe como un medio en el que las partículas pueden permanecer en suspensión. Reduce también la viscosidad haciendo el chocolate menos espeso. Sólo es necesaria una pequeña cantidad, por ejemplo, 1 g de lecitina por kg de chocolate blanco y un poco más para el chocolate negro. La lecitina se utiliza incluso en el chocolate de mayor calidad. Como no es «*kaser* en la Pascua judía», una compañía suiza, Maestrani, exporta un chocolate excelente sin nada en absoluto de lecitina. El chocolate negro es *pareve* (pues no contiene productos lácteos). Véase Taam-Tov Food, Inc.⁶

El Gobierno de Estados Unidos ha dispuesto unas restricciones y clasificaciones para el chocolate que establecen el tipo de grasa y el porcentaje de licor de cacao o cacao líquido. Para poder ser considerado como auténtico chocolate, no puede contener otra grasa que no sea la de manteca de cacao (con la excepción de un 5% de grasas lácteas para mejorar la emulsión, que no debe indicarse en la etiqueta).

CHOCOLATE PURO: el chocolate puro, también conocido como amargo, para postres o sin azúcar, contiene solamente cacao puro (sólidos de cacao y manteca de cacao) y aromatizantes. Dependiendo de la variedad de las almendras de cacao de la que se extraiga, puede tener entre un 50 y un 58% de manteca de cacao, con una media del 53%. La masa restante, los sólidos de cacao, son en un 10,7% proteínas y en un 28,9% almidón (es la misma cantidad presente en los granos —término con el que se conocen las almendras de cacao cuando se han pelado— antes de molerlos). No se le puede añadir lecitina, pero se admite una gran variedad de aromatizantes, como vainilla o vainillina (extracto de vainilla), frutos secos, café, sal y varios extractos.

CACAO: el cacao es el producto puro del cacao al que se le han retirado las 3/4 partes de la manteca de cacao. Lo que queda entonces del cacao se

pulveriza. La mayor parte del cacao europeo se elabora mediante el sistema holandés, que implica que el cacao se trata con un producto ligeramente alcalino para suavizar el sabor y aumentar su solubilidad. Cuando se lo va a disolver en agua, no es necesario tamizarlo. En recetas como el *fondant* estirado de chocolate o el merengue de chocolate, por el contrario, es recomendable procesar o tamizar el cacao en el caso de que esté grumoso para que pueda ser incorporado más uniformemente.

Mi cacao preferido, de los de estilo holandés, es Green & Black's, que viene de Italia (Belgravia Imports [pág. 543](#)). Valrhona y Van Houten son también excelentes cacaos de estilo holandés. De entre los cacaos no alcalinizados, Scharffen Berger y Hershey's son mis preferidos. Hershey's, además, tiene el sabor característico a chocolate que adoran la mayoría de los americanos talluditos. El simple olor que emana del cacao le dirá un montón de cosas sobre su posible sabor, pero la mejor prueba es utilizarlo para hacer un bizcocho.

MANTECA DE CACAO: la calidad de la manteca de cacao es directamente proporcional a la de las almendras de cacao de las que procede y a la del proceso de separación del licor de cacao. Muchos *chocolatiers* prefieren la manteca de cacao suiza, que se extrae por presión en frío y es de color más claro y de sabor más delicado. La manteca de cacao suiza en cómodas y pequeñas «gotitas» (mínimo 10 kg) se encuentra en Albert Uster Imports ([pág. 543](#)).⁷

Cuando se trabaja con manteca de cacao, es necesario saber que es sólida a temperatura ambiente y que tiene un bajo punto de fusión (justo un poco menor que la temperatura corporal humana). Este se conoce como «cima», lo que explica por qué pasa rápidamente de sólido a líquido, mientras la mantequilla se funde más despacio. Al añadir manteca de cacao a las mezclas conseguirá que sean más consistentes pero también les dará una textura que se funde en la boca.

Hay que guardar la manteca de cacao en un envase herméticamente cerrado de forma que no absorba otros sabores. En el frigorífico puede conservarse durante varios años.

La manteca de cacao es una grasa vegetal y no tiene nada de colesterol. Sí posee, desgraciadamente, gran cantidad de grasas saturadas.

CHOCOLATE AMARGO: agridulce o semidulce (no se ha establecido en

Estados Unidos una denominación homologada) es licor puro de cacao con azúcar, vainilla o vainillina y algo más de manteca de cacao. Los trozos de chocolate semidulce deberán ser más viscosos para conservar su forma durante la cocción. Cada fabricante tiene su propia terminología o fórmula para este tipo de chocolate. En las recetas se pueden utilizar unos u otros indistintamente, aunque hay que saber que su contenido en azúcar puede variar (para conocer las proporciones de dulzor más detalladamente, véase [pág. 455](#)).

CHOCOLATE DE COBERTURA: también conocido en Estados Unidos como «chocolate compuesto», se utiliza para cubrir dulces y para algunos trabajos de decoración. En Europa, sin embargo, se elabora con la más alta calidad de chocolate auténtico y a menudo se oferta en pequeñas tabletas. Este chocolate tiene una gran proporción de manteca de cacao, lo que le da una baja viscosidad y, por tanto, produce finas capas con un gran brillo satinado cuando se utiliza en coberturas o decoraciones como las bandas de chocolate. En Estados Unidos no hay establecidos estándares para las coberturas que se ofrecen en el mercado, nacionales o europeas, pero en Europa la cobertura debe tener un mínimo del 36% de manteca de cacao y puede llegar a un máximo del 40%. Para potenciarlo, añadir 5 g de manteca de cacao por cada onza (30 g aprox.) de chocolate amargo.

CHOCOLATE CON LECHE: el chocolate con leche se compone de licor puro de chocolate, sólidos lácteos, mantequilla, vainillina o vainilla y manteca de cacao de calidad extra.

El chocolate con leche no tiene un periodo de conservación tan largo como el chocolate negro, porque los sólidos lácteos se enrancian (aunque no tan rápido como en el caso del chocolate blanco, debido a la presencia de la pasta de cacao, que los protege).

CHOCOLATE BLANCO: el chocolate blanco no se considera «chocolate auténtico» en Estados Unidos porque la pasta de cacao no entra en su composición. El chocolate blanco de la mejor calidad se hace, sin embargo, con manteca de cacao y tiene un sabor delicioso. El chocolate blanco se compone de grasa, en un 30%, de sólidos lácteos, en otro 30%, y de azúcar, en otro 30%. También se le suele añadir vainilla o vainillina y lecitina. Una vez fundido, se solidifica más rápidamente que el chocolate negro pero es

más blando a temperatura ambiente. Su periodo de caducidad es mucho menor que el del chocolate negro a causa de los sólidos lácteos.

Además de ser estupendo para hacer bizcochos y *buttercreams*, una pequeña cantidad de chocolate blanco fundido es una solución estupenda para espesar un *buttercream* o una crema pastelera que hayan quedado líquidos. Esta pequeña cantidad de chocolate blanco proporciona mayor consistencia sin alterar significativamente el sabor del preparado.

CHOCOLATE COMPUESTO: el chocolate compuesto se clasifica como «sabor» a chocolate porque, en lugar de manteca de cacao, se le añade *shortening*⁸ vegetal elaborado a base de aceites de soja, palma y coco. Este tipo de grasa es más estable que la manteca de cacao y no precisa de templado (pág. 387) para evitar la aparición de vetas blancas, en la flor o decoloración del chocolate. También proporciona al chocolate un punto de fusión más alto, lo que se traduce en que permanecerá sólido a temperaturas más altas. Por esta razón se lo conoce a veces como *summer coating* (cobertura de verano). Su sabor es aceptable y algunas personas lo encuentran delicioso (no han debido de probar el auténtico), pero carece de la complejidad de matices y de la intensidad del chocolate de la mejor calidad. Sin embargo, es estupendo tenerlo a mano para pequeños detalles decorativos cuando no se tiene tiempo de templar el chocolate.

El chocolate compuesto se presenta en muchos colores. Se encuentra en los establecimientos de suministros para hacer dulces y se puede pedir por correo a Maid of Scandinavia. Albert Uster Imports hace, en mi opinión, el mejor chocolate compuesto negro, que se llama Esprit des Alpes («Espíritu de los Alpes», en francés). Es muy oscuro y brillante y se presenta en gotas (mínimo 5 kg / 11 libras) apropiadas para utilizar a gran escala.⁹

CONTENIDO MEDIO DE PASTA DE CACAO Y MANTECA DE CACAO: la pasta de cacao se refiere al contenido total de sólidos y manteca de cacao.

Cacao (cacao de desayuno, habitualmente al estilo holandés): de 22 a 25% de manteca de cacao.

Cacao (normal, habitualmente sin alcalinizar): del 10 al 21% de manteca de cacao.

Chocolate amargo, sin azúcar o para postres (puro chocolate líquido): del 50 al 58% de manteca de cacao, con un promedio del 53%.

Cobertura de chocolate: entre el 60 y el 78% de pasta de cacao, de la que un 30% es manteca de cacao.

Chocolate amargo extra: 60% de pasta de cacao, de la que un 30% es manteca de cacao.

Chocolate semidulce: si no se especifica, normalmente de un 49,5 a un 53% de pasta de cacao, de la que un 27% es manteca de cacao. Las normas del Gobierno de Estados Unidos establecen un mínimo del 35% de pasta de cacao.

Perlitas o «chips» de chocolate: 42,5% de pasta de cacao, de la que un 29% es manteca de cacao.

Chocolate dulce: 34% de pasta de cacao, de la que un 27% es manteca de cacao. Las normas del Gobierno de Estados Unidos establecen un mínimo de pasta de cacao del 29%.

Chocolate con leche: del 34 al 38% de pasta de cacao, de la que entre un 29 y un 33% son manteca de cacao, además de un 12% de sólidos de leche entera. Las normas del Gobierno de Estados Unidos establecen un mínimo de un 10% de chocolate líquido. Algunas marcas europeas tienen hasta un 50% de pasta de cacao.

ALMACENAMIENTO DEL CHOCOLATE: el mejor modo de almacenar el chocolate es guardarlo bien envuelto en papel film en un envase que cierre herméticamente (el chocolate absorbe fácilmente olores extraños y no debe dejarse expuesto a la humedad) y a una temperatura entre 15 y 24° C con menos del 5% de humedad relativa. Bajo estas condiciones, el chocolate negro puede conservarse bien durante, por lo menos, 2 años. Yo he probado chocolates almacenados en condiciones ideales durante varios años y parecían haber envejecido como los buenos vinos, ganando en madurez y sutileza. El chocolate con leche se conserva, incluso en condiciones óptimas, poco más de 1 año y el chocolate blanco, cerca de 1 año.

CITRÓN, ANGÉLICA Y FRUTAS CONFITADAS MEZCLADAS: utilizadas más que nada para pasteles de fruta y trabajos decorativos. Se pueden conseguir en Albert Uster Imports¹⁰ y otros establecimientos especializados en productos alimentarios. Bien guardados al abrigo del aire a temperatura ambiente se pueden conservar durante años. No guardarlas en el frigorífico porque se pondrían duras como piedras.

COBASAN: es un producto estupendo importado de Alemania para estabilizar la nata montada y los *buttercreams*. Se compone de sorbitol y glucosa. Una mínima cantidad añadida antes de montar la nata, o antes de añadir la mantequilla a un *buttercream*, emulsiona la grasa, permitiendo que la nata montada se mantenga a lo largo de 6 largas horas a temperatura ambiente o facilitando enormemente el trabajo de marcar con un *buttercream*, que no se fundirá tan rápidamente. No funciona, sin embargo, con la nata UHT, debido a que la estructura de las moléculas grasas se ha alterado por las altas temperaturas del proceso de esterilización de la nata.

El Cobasan se puede adquirir en Albert Uster Imports. El envase de plástico es de 1 l aproximadamente, y le durará probablemente lo que le quede de vida, a menos que abra usted un negocio de pastelería.¹¹

ALMIDÓN DE MAÍZ Y ARRURUZ: estos 2 almidones tienen un poder espesante semejante al de la harina pero dan a los preparados mayor transparencia. El arruruz, además, les confiere un ligero brillo. El espesor se produce por la absorción del líquido. En cuanto los gránulos del almidón absorben el líquido, se hinchan y se vuelven frágiles. Por ello es muy importante no revolver vigorosamente cuando ya se han espesado, porque ello producirá la rotura de esos gránulos hinchados y frágiles y el glaseado se licuará.

El almidón de maíz no espesa hasta que no ha alcanzado un hervor fuerte, mientras que el arruruz solamente necesita llegar a unos 70 u 80° C. Prolongar la cocción más allá del momento en que ha espesado también puede romper el almidón y licuar el glaseado.

NOTA: los almidones tienen una vida corta. Si se guardan durante varios años pueden perder su poder espesante.

CRÉMOR TÁRTARO: el ácido tartárico es un subproducto de la industria del vino. No tiene caducidad. He comprobado que añadiendo una cucharada de té de crémor tártaro por cada 1/4 de l de claras de huevo se estabilizan de tal modo que es imposible que se sequen por un exceso de batido. El crémor tártaro también se utiliza como agente de interferencia en la elaboración de almíbares de azúcar para inhibir la cristalización y bajar el pH de algunas masas, como la del bizcocho *Angel Food*, que presentan así una miga más blanca.

PRODUCTOS PERECEDEROS

MANTEQUILLA: el sabor de la mantequilla es uno de mis preferidos. La buena mantequilla sin sal, bien fresca, tiene el aroma floral y a heno de un prado en verano. Es verdaderamente injusto que este ingrediente indispensable no sea igualmente excelente para la salud. De modo que la única solución es comer poquita, pero jamás sustituirla por otras grasas sólidas.

La mayoría de las mantequillas con sal no tienen el excelente sabor de la mantequilla fresca sin sal. Si sólo se dispone de mantequilla con sal, quitar 1 cucharada de sal por cada 1/2 kg de mantequilla necesaria en la receta. También existe la posibilidad de hacer uno su propia mantequilla a partir de nata, aunque si sólo se tiene nata UHT no merecerá la pena tanto trabajo. La mantequilla que se ofrece en el mercado se elabora con nata con un alto contenido graso que se bate apenas acabada su rápida pasterización, lo que garantiza el mejor sabor y el mayor periodo de conservación. Si hace su propia mantequilla, sepa que sólo se conservará fresca durante una semana.

Para hacer mantequilla: echar la nata espesa en un robot de cocina y batirla hasta que espese. Por cada 1/4 de l de nata añadir 2 cucharadas de agua fría. Seguir batiendo hasta que la nata se corte. Retirar el líquido (el suero de mantequilla, que no es ácido, es una bebida deliciosa) y secar la mantequilla resultante con papeles de cocina. 1/4 de l de nata producirá unos 90 g de mantequilla.

La mantequilla, de los tipos A o AA, que se puede adquirir en el mercado, contiene cerca de un 81% de materia grasa, un 15,5% de agua y un 6% de proteína. Los tipos inferiores contendrán más agua. Dos síntomas infalibles para determinar si una mantequilla tiene un alto contenido acuoso son que permanezca manifiestamente blanda aún estando refrigerada y que, al cortarla, aparezcan en su superficie gotitas de agua. El exceso de agua se puede retirar amasando la mantequilla en agua helada durante algunos minutos y luego secándola muy bien con papeles de cocina.

La mantequilla debe guardarse bien aislada del aire, puesto que absorbe los olores con mucha facilidad. No debe envolverse directamente en papel de aluminio pues puede adquirir un sabor metálico. También se puede conservar congelada muy bien durante unos meses. Dejarla descongelar completamente antes de clarificarla o, en lugar de dorarse, se quemará inmediatamente.

MANTEQUILLA CLARIFICADA: algunas recetas de este libro necesitan mantequilla clarificada *noisette* (*beurre noisette*) para su elaboración. Este término se refiere a la mantequilla clarificada que se ha dorado hasta adquirir el color de las *noisettes* («avellanas», en francés). La *beurre noisette* tiene un sabor más rico en aromas y es más cremosa.

Al clarificar la mantequilla se evapora el agua y los sólidos lácteos se precipitan al fondo. Los sólidos lácteos no pueden comenzar a dorarse mientras no se haya evaporado todo el agua. Es muy importante que la mantequilla clarificada que deba añadirse al chocolate no contenga nada de agua, por lo que los sólidos lácteos deberán haber comenzado a dorarse antes de filtrar la mantequilla líquida.

Para clarificar la mantequilla: fundir mantequilla en un cazo de fondo grueso a fuego medio, un poco tapado para evitar salpicaduras. No remover. Cuando la mantequilla se vea clara, dejarla cocer destapada vigilando atentamente hasta que los sólidos se precipiten y comiencen a dorarse. En el momento en que el ruido del hervor se apaga es que se ha consumido toda el agua y la mantequilla se puede quemar con facilidad. Para hacer la *beurre noisette*, dejar que los sólidos lácteos adquieran un color tostado oscuro. Filtrar inmediatamente a través de un colador muy fino o forrado con una gasa. La mantequilla clarificada puede conservarse durante meses en el frigorífico o casi indefinidamente en el congelador, ya que los causantes de que la mantequilla se enrancie rápidamente son los sólidos lácteos. Yo siempre hago de más para tenerla a mano (los sólidos dorados son excelentes para dar sabor a la masa de pan). El volumen de la mantequilla clarificada será solamente el 75% del volumen de la mantequilla cruda. Por ejemplo, si se necesitan 3 cucharadas de mantequilla clarificada, comenzar con 4 cucharadas de mantequilla cruda.

LECHE: la leche tiene un 87,4% de agua, un 3,5% de proteínas y entre un 3,5 y un 3,7% de grasa.

La leche natural más perfecta, en mi opinión, es la de cabra. La leche de cabra tiene menos colesterol y una mayor cantidad de grasa muy bien emulsionada, un sabor ligeramente más dulce y una apariencia más pura que la de vaca. Si tiene la enorme suerte de disponer de leche de cabra, no dude en utilizarla en cualquier receta que requiera leche.

SUERO DE MANTEQUILLA FERMENTADO: el suero de mantequilla

tiene un 90,5% de agua, un 3,6% de proteínas y entre un 1,5 y un 2% de grasa láctea. Es un producto ácido, obtenido al tratar leche desnatada o semidesnatada con un cultivo que produce ácido láctico.

MITAD Y MITAD:¹² «mitad y mitad» es una mezcla a partes iguales de nata ligera y leche. Tiene un 79,7% de agua, un 3,2% de proteína y un 11,7% de grasa. Siempre que se quede sin leche y tenga mitad y mitad, es muy fácil utilizarlo como sustituto de la leche en la receta que sea.

NATA LIGERA: la nata ligera tiene un 71,5% de agua, un 3% de proteínas y un 20,6% de grasa. Es cada vez más difícil de encontrar.

NATA ESPESA: la nata espesa tiene un 56,6% de agua, un 2,2% de proteínas y entre un 36 y un 40% de grasa (con una media del 36%). Si la nata espesa de su región fuera baja en grasa láctea (es muy difícil de montar y se corta con facilidad), aumentar su contenido en grasa láctea es muy fácil (pág. 258).

La nata espesa se puede congelar durante varios meses, descongelar y utilizar tanto para hacer *ganache* como para bizcochos cremosos. La congelación, sin embargo, altera la estructura de la materia grasa, lo que hace imposible montarla y la inutiliza para hacer emulsiones como la crema inglesa o el helado (su textura no será lisa).

NATA AGRIA: la nata agria tiene un 71,5% de agua, un 3% de proteína y entre el 18 y el 20% de grasa. Se elabora a partir de nata ligera que se acidifica gracias a determinados cultivos microbianos que producen ácido láctico.

HUEVOS: en todas mis recetas se utilizan huevos grandes (en España, tamaño L) según la USDA (United States Department of Agriculture). Por regla general, 5 huevos extragrandes (en España, XL) equivalen aproximadamente a 6 grandes (L). Las cantidades en las recetas de este libro vienen expresadas en peso y en volumen, de modo que se puede utilizar cualquier tamaño de huevos si se pesan o se miden por volúmenes, lo que es muy cómodo. El peso de los huevos y el grosor de la cáscara pueden variar enormemente, incluso siendo de un mismo tipo (desde los 50 a los 70 g en los huevos grandes), así que para mí es más seguro pesar o medir el volumen incluso cuando se utilicen huevos grandes.

La clara de huevo tiene: un 87,6% de agua y un 10,9% de proteína.

La yema de huevo tiene: un 51% de agua, un 16% de proteína y un 30,6% de grasa.

La clara de huevo se puede congelar perfectamente durante por lo menos 1 año. También es posible congelar las yemas. Para ello, revolver con 1/2 cucharada de té de azúcar por cada yema para evitar que se pongan gomosas cuando se descongelen (recuerde que hay que quitar esta cantidad de azúcar de la total de la receta).

PERLAS O GRAGEAS: estas bolitas plateadas o doradas están en su mayor parte hechas de azúcar. El USDA no las considera comestibles. Aunque algunas personas aún las usan para la decoración, cada vez son más difíciles de encontrar.

ESENCIAS: en La Cuisine ([pág. 543](#)) se pueden encontrar esencias francesas en agua destilada de fresas del bosque, fruta de la pasión y albaricoque en diminutos frasquitos. Unas pocas gotas cunden mucho. Aunque, por otro lado, son bastante baratas.¹³

HARINA

El contenido de proteína se encuentra especificado en el envase e indica el total de proteínas en gramos por cada 113 g o 4 onzas.

HARINAS PARA REPOSTERÍA SWANS DOWN O SOFTASILK:¹⁴ tiene 8 g de proteína por cada 113 g o 4 onzas de harina (o 7,1 g de proteína por cada 100 g de harina). Los proveedores me han dicho que cuando compran sacos de 100 libras (45 k aprox.) de harina de repostería de marcas distintas a estas, no consiguen una textura igual de refinada en sus bizcochos.

La harina *self-rising* o «autoleudante» para repostería tiene 1 1/2 cucharadas de té de polvos de hornear y 1/2 cucharada de té de sal por cada 1/4 kg de harina. Es cómoda cuando se precisa una proporción igual de levadura en la receta, siempre que se eliminen los polvos de hornear y la sal de los ingredientes. Los bizcochos que preceden al bizcocho amarillo pálido para cualquier ocasión, por ejemplo, llevan menos polvos de hornear por cada 1/4 kg de harina, de modo que la harina *self-rising* sólo conseguirá que el bizcocho suba mucho para luego venirse abajo.

Se puede adquirir una caja de 12 envases de harina para repostería Swans

Down de 2 libras (900 g aprox.), cada uno por unos 16 dólares, llamando a su número gratuito ([pág. 543](#)).

HARINA DE PAN: 14 g de proteína por cada 113 g o 4 onzas (12,4 g de proteína por 100 g de harina).

HARINA PARA CONDIMENTACIÓN Y REPOSTERÍA: 8 g de proteína por cada 113 g ó 4 onzas (7,1 g de proteína por 100 g de harina).

Almacenamiento: la harina debe guardarse alejada del calor para que no se seque. La harina de repostería puede almacenarse durante varios años, pero la harina para pan pierde parte de su fuerza pasado 1 año. La harina integral de trigo se pone rancia a los 3 meses. La harina a la que se le ha retirado todo el salvado, como la de repostería y la de pan de supermercado, no se enrancia ni cría gorgojos fácilmente.

FLORES: las flores frescas son un adorno precioso e incluso pueden aromatizar algunas tartas pero deben tomarse todas las precauciones para asegurarse de que no pertenezcan a variedades venenosas. Las flores de manzanos, borrajas, azahares (del limonero y el naranjo), lirios (no los manchados, que tienen puntitos), margaritas de los prados, hibisco o rosas de Jamaica, malvaviscos silvestres, madreselvas, lilas, pensamientos, petunias, rosas, tulipanes y violetas son algunas de las flores comestibles. Si se compran, hay que estar seguro de que se han cultivado como flor comestible, no como ornamental, ya que es posible que las hayan tratado con insecticidas. Las flores no comestibles, como el muguete o lirio de los valles, son estupendas para utilizarlas como adorno o para hacer un ramillete que corone la tarta. Eso sí, deberán ser retiradas antes de servirla.

Las flores de mazapán y de pasta de goma comestible se pueden comprar en Albert Uster Imports ([pág. 543](#)).¹⁵

FONDANT: Masa Grischuna es un *fondant* estirado preelaborado suizo de gran calidad que se vende en grandes cantidades para la pastelería industrial. Presenta una capa ligeramente lustrosa y precisa sólo de un rápido amasado antes de estirarlo. Se puede adquirir en Albert Uster Imports ([pág. 543](#)). El *fondant* estirado en menores cantidades puede adquirirse en proveedores de decoración de tartas tales como Sweet Celebrations ([pág. 543](#)) y Wilton ([pág. 543](#)).

COLORANTES ALIMENTARIOS: los colorantes líquidos que se encuentran en las tiendas de comestibles son estupendos cuando se necesita una pequeña cantidad de color. Pero para obtener tonos más intensos, son mejores los que vienen en pasta porque no alteran tanto la consistencia de la cobertura. Las variedades comercializadas en polvo son aún más intensas que las que vienen en pasta, pero pueden resultar sumamente sucias e incómodas. Tanto los colorantes en pasta como los colorantes en polvo sirven para añadir al chocolate. Los líquidos cortarían el chocolate inutilizándolo para trabajar.

Los colorantes se presentan en una paleta enorme; hay incluso uno que consigue que una cobertura blanca se vuelva aún más blanca. En general, se puede decir que los colorantes alimentarios intensifican sus tonos después de un reposo, de modo que es mejor teñir los ingredientes unas cuantas horas antes de utilizarlos.

Para licuar los colores en pasta hay que utilizar glicerina y no agua; así se evita que se corten. Otra advertencia más: las coberturas que lleven zumo de limón subirán aún más el tono del colorante azul que se añada.

Los colorantes alimentarios en pasta y en polvo se encuentran en los establecimientos de suministros para confitería y se pueden encargar por correo a Sweet Celebrations (pág. 543) y Wilton (pág. 543).¹⁶ Incluso el colorante alimentario en rotulador.

GELATINA: la gelatina de la marca Knox, que se presenta en envases de 7 g, es equivalente a 5 hojas de gelatina con una medida de 7 x 21 cm. Esta cantidad solidificará 1/2 l de líquido.¹⁷ Creo que un paquete de gelatina contiene 2 1/2 cucharadas de té. La gelatina en hojas deberá remojar durante 30 min en agua fría hasta que se ponga tan blanda como el papel film. Entonces se escurre el agua y la gelatina se remoja en un líquido caliente hasta que se funde. Algunas personas prefieren la gelatina en hojas a la gelatina en polvo porque deja menos sabor. Yo no encuentro que la diferencia sea significativa.

La gelatina en polvo debe ablandarse en agua fría durante, por lo menos, 5 min antes de calentarla para fundirla. Según el Departamento de Investigación de Lipton: «Si bien es cierto que el hervor prolongado puede llegar a desnaturalizar la gelatina insabora [...] la utilización normal en las recetas, incluyendo la ebullición, no afectará negativamente al producto».

La gelatina continuará espesando el preparado al que se haya añadido

durante las siguientes 24 horas. Una vez que ha alcanzado su densidad máxima no espesará más. La congelación tampoco altera el poder espesante; otro mito que se desmonta. Así pues, un preparado con gelatina se puede congelar, descongelar, volver a mezclar y volver a congelar varias veces antes de que llegue a diluirse. Sobre la gelatina *kaser*, véase Kojel (pág. 543).¹⁸

GLICERINA: la glicerina es un líquido denso y de color claro compuesto de grasas y aceites. Se utiliza para dar brillo y conservar la textura tierna del *fondant* enrollado. Es estupenda para espesar el chocolate hasta que adquiera la consistencia necesaria para realizar trabajos con manga pastelera. También funciona muy bien para diluir los colorantes alimentarios en pasta. La glicerina se puede adquirir en los establecimientos de suministros para confitería y vinificación. También se puede encontrar en Sweet Celebrations (pág. 543) y Wilton (pág. 543).

ORO: las hojas de pan de oro de 22 quilates y las hojas de plata se venden en los establecimientos de productos para pintura artística.¹⁹ El polvo de oro y el polvo de plata se encuentran en Sweet Celebrations (pág. 543). En La Cuisine (pág. 543), SOS (pág. 543) y Sur la Table (pág. 544) los copos y las hojas de oro de 23 quilates se venden en polvo.

TÉ VERDE (EN POLVO): el té verde japonés en polvo, que yo utilizo para aromatizar la nata montada, los bizcochos enrollados y el mazapán, se puede comprar en los establecimientos de productos orientales o en tiendas especializadas en té. También puede encargarse por correo a Katagiri (pág. 543).²⁰

LEKVAR: el *lekvar* es una conserva de albaricoque que lleva incluida la piel de la fruta además de la pulpa. El sabor es más intenso y rico que el de las mermeladas habituales de albaricoque. El *lekvar* húngaro puede conseguirse en Pacific Food Importers (pág. 543).²¹

FRUTOS SECOS: los frutos secos recién cascados tienen, sin duda, el mejor de los sabores, pero los que se venden envasados ya sin cáscara son también excelentes y mucho más cómodos.

La piel de las avellanas es muy amarga y difícil de quitar. El sistema más sencillo para hacerlo —que me enseñó Carl Sontheimer, padre del robot de

cocina de alimentos— incluye bicarbonato. Para unos 125 ml de avellanas, preparar 375 ml de agua hirviendo en un cazo grande y añadir 2 cucharadas de bicarbonato. Hervir los frutos secos durante 3 min. El agua se pondrá negra a causa del color de las pieles. Probar con una avellana enfriándola bajo el chorro de agua fría. La piel deberá salir con facilidad. Si no fuera así, dejar hervir unos pocos minutos más. Refrescar las avellanas bajo el chorro de agua del grifo y secarlas o dorarlas en el horno a 175° C, durante 20 min, vigilando de cerca para que no lleguen a quemarse. Se pueden comprar en Hazy Grove Nuts (pág. 543).²²

Por el contrario, los pistachos pueden perder su aroma si se cuecen. Su piel no es amarga, pero si se añade a los preparados sin pelar, no muestra su maravilloso color verde pálido. Para retirarla, tostar los pistachos durante 10 min en el horno a 175° C y quitarla con las yemas de los dedos o las uñas. En las recetas dulces no deben utilizarse pistachos salados. Pueden encargarse, pelados y sin salar, en Keenan Pistachios (pág. 543), o en la tienda habitual.

El sabor de los frutos secos se realza cuando se doran ligeramente.

Estos se conservan muy bien si se guardan en envases herméticamente cerrados en el frigorífico. Yo utilizo tanto bolsas para el congelador, sacando todo el aire en exceso, como frascos de vidrio de cierre hermético, llenando la parte hueca de la tapa con papel film hecho un ovillo.

Cuando se van a moler, los frutos secos deberán estar siempre a temperatura ambiente para evitar que suelten el aceite. Cuando se rallan o muelen almendras, por ejemplo, se consiguen mejores resultados si se hace con frutos secos ya laminados. Para conseguir 1/4 de l de almendra molida, se deberá partir de 375 ml de almendra fileteada.

Si se dispone únicamente de almendras enteras, comenzar rallando con el disco rallador del robot de cocina. Pasar entonces a las cuchillas metálicas y poner en marcha hasta que las almendras queden finamente molidas. Una cucharada de harina, de almidón de maíz o de azúcar en polvo (robada de lo que haya en la receta) conseguirá absorber la grasa y evitará que los frutos secos molidos se apelmacen.

Para molerlos uniformemente funciona mejor un robot de cocina o molinillo pequeño que uno grande. El molinillo-rallador manual Mouli da también estupendos resultados.

PASTAS DE FRUTOS SECOS: la terminología de las pastas de frutos secos

es una de las más confusas dentro de la industria repostería. La pasta de almendras de la marca Diamond, por ejemplo, presume de ser almendra en un 100%. Esto, en realidad, quiere decir que no tiene ninguna otra sustancia que pertenezca a otro fruto seco y no que no lleve nada de azúcar (en la industria, a veces se utilizan las almendras de los melocotones para obtener una pasta de «almendras» más barata). Las pastas de almendras importadas pueden llevar hasta un 50% de azúcar. Algunos distribuidores como Albert Uster disponen de este tipo de información sobre los productos que comercializan.

La pasta de almendras elaborada en Estados Unidos lleva normalmente entre un 25 y un 35% de azúcar (parte de la cual es azúcar invertida) y almendras dulces y amargas (las amargas tienen un sabor más intenso que las dulces). La pasta se utiliza para hacer mazapán añadiendo más azúcar.

Las recetas que incluyen el ingrediente «pasta de almendras» en este libro se refieren a la elaborada en casa o a la que contiene un porcentaje de azúcar de entre el 25 y el 35%.

La pasta de almendras de la marca Solo puede adquirirse en algunos supermercados o dirigiéndose a American Almond (pág. 543). Albert Uster (pág. 543) también distribuye pasta de almendras en grandes cantidades.²³

La pasta de pistacho 100% pura (producto elaborado en Estados Unidos) puede adquirirse en American Almond (pág. 543). La marca Elenka, de Sicilia, se encuentra solamente en G.A.F. Seelig. También viene de Sicilia la marca The Agrimontana, distribuida por SOS (pág. 543).²⁴

La *pasta de avellana* 100% pura, sin nada de azúcar, se puede comprar en pequeños envases en Albert Uster.²⁵ Es estupendo añadirla al chocolate blanco cuando no se desea agregar más azúcar, como en la crema *crème ivoire praliné* (pág. 252). Es imposible hacer una pasta de avellanas de esa suavidad sin un equipamiento altamente especializado.

La pasta de praliné o de garrapiñado contiene avellanas (o una mezcla de almendras y avellanas) y un 50% de azúcar (las categorías inferiores tienen una mayor proporción de azúcar). Yo prefiero la variedad que contiene sólo avellanas y azúcar caramelizada (garrapiñada), que se puede adquirir en pequeñas y carísimas cantidades en Maison Glass (pág. 543). Una pizca cunde muchísimo y cada céntimo gastado en ella merece realmente la pena. He hecho experimentos infinitos, sólo para llegar a la conclusión de que la pasta de praliné casera siempre presenta una consistencia ligeramente arenosa.

La pasta de praliné se conserva hasta 1 año en el frigorífico e indefinidamente en el congelador. Durante el tiempo de almacenamiento puede que parte del aceite se separe y suba a la superficie. Se puede volver a integrar en la pasta de praliné o retirarlo para utilizarlo en el bizcocho *chiffon* sin culpa de chocolate (pág. 156) o en la *crème ivore de luxe* (pág. 249) en lugar de parte del aceite neutro especificado en la receta.

ACEITE: el aceite mineral, a la venta en farmacias y en establecimientos de suministros para vinificación, es estupendo para añadir al chocolate porque nunca se enrancia. El aceite de cártamo y otros aceites insípidos son muy buenos, pero se enrancian rápidamente y no se pueden conservar sin refrigerar más de unas pocas semanas. Si se va a utilizar aceite de nuez, es recomendable olerlo antes para asegurarse de que no se ha puesto rancio. Esta variedad se encuentra a la venta en establecimientos especializados en comida refinada como Dean & DeLuca (pág. 543) o Williams-Sonoma (pág. 543).²⁶ Cuando se piensa emplear aceites en la elaboración de bizcochos, es importante comprobar que no contengan silicatos, pues estos compuestos son antiespumantes que impiden que el bizcocho resulte ligero. La mayoría de los aceites se preparan sin silicatos añadidos y, si no fuera así, la etiqueta deberá indicarlo.

PAM: prefiero el Pam original a otros *sprays* antiadherentes vegetales sin harina porque casi no huele. Se compone de lecitina, un agente emulsionante derivado de las judías de la soja, y una minúscula cantidad de aceite de soja. El *spray* antiadherente es especialmente útil cuando se trabaja con *fondant* estirado, porque impide que se pegue sin necesidad de añadir almidón de maíz o azúcar en polvo, que podrían estropear su aspecto.²⁷

FRUTA DE LA PASIÓN: SOS (pág. 543), Albert Uster (pág. 543) y Perfect Purée (pág. 543) comercializan un puré de esta fruta, congelado y excelente.

GEL PARA MARCAR CON MANGA PASTELERA: este gel incoloro se compone, en su mayor parte, de almidón de maíz, agaragar y crémor tártaro o ácido tartárico. Se puede adquirir en los establecimientos de suministros para decoración de tartas, como Sweet Celebrations y Wilton (pág. 543).²⁸ Puede ser muy útil envolver una tarta con bandas de chocolate cuando no apetece utilizar gelatinas aromatizadas. Este gel se puede teñir ligeramente con colorantes alimentarios o mezclarlo con cacao, azúcar en polvo y agua para

conseguir un chocolate de decoración muy brillante (pág. 398).

AZÚCAR

FABRICACIÓN DEL AZÚCAR: la sacarosa, el azúcar más utilizado en repostería, se obtiene de las remolachas azucareras o de la caña de azúcar. No hay diferencia alguna entre los productos finales obtenidos de cualquiera de estas dos materias primas, siempre que el azúcar se refine hasta que sea sacarosa en un 99,9%. Una molécula de sacarosa se compone de una de fructosa y otra de glucosa, unidas para formar un carbohidrato simple, lleno de energía y de fácil digestión. Hay otras plantas capaces de sintetizar azúcar, pero tanto la caña como la remolacha azucarera la contienen en cantidades suficientemente considerables como para hacer rentable su refinado. El azúcar proveniente de las plantas se disuelve en agua y la melaza resultante se cuece en grandes tanques de evaporación. La sustancia obtenida se hace cristalizar en cámaras de vacío y el líquido, que conocemos como melaza, se separa de los cristales de azúcar en una centrifugadora. En este punto o estadio, el azúcar se conoce como azúcar crudo (o mascabado) y contiene un 3% de impurezas y otras materias extrañas. Los cristales de azúcar crudo pasan a ser en un 99% sacarosa cuando se lavan con vapor, convirtiéndose en azúcar integral. Aunque es muy semejante al azúcar blanquilla o blanca en cuanto a su capacidad de endulzar y a su composición, no puede sustituirla en todas las recetas, porque su contenido en humedad es mucho mayor, lo que, unido a su sabor a melaza y al grueso calibre de sus granos, puede alterar el resultado.

El azúcar blanquilla refinada procede de este azúcar integral, que se calienta de nuevo hasta alcanzar el estado líquido, se centrifuga, se clarifica con cal viva y ácido fosfórico, para filtrarla, a continuación, pasándola por una columna de carbón o mezclarla con una solución de carbón activo. Este último proceso blanquea el azúcar y elimina todas las sales de calcio y magnesio. Para finalizar, el azúcar se lleva de nuevo a unas cámaras de vacío donde se calienta hasta que cristaliza. El producto resultante es, en un 99,9%, pura sacarosa. Los azúcares menos refinados pueden tener un color grisáceo y las impurezas pueden producir espumas al añadir las a los líquidos de una receta cualquiera.

AZÚCAR MORENO: la mayor parte del azúcar moreno es habitualmente sacarosa que se ha vuelto a mezclar con algo de su propia melaza (3,5% en el caso del azúcar moreno, 6,5% en el del azúcar moreno oscuro). A mí me

gusta utilizar azúcar mascabado oscuro de Malawi (disponible en Dean & DeLuca, [página 543](#), y en India Tree, [página 543](#)). Al azúcar crudo natural o mascabado²⁹ no se le ha retirado su melaza, de modo que su sabor es más natural y sutil. Cuando en una receta se indica «azúcar moreno» como ingrediente, sin especificar nada más, normalmente se refiere a azúcar moreno normal.

A igual volumen, tanto el azúcar moreno como la blanca o blanquilla tienen el mismo poder edulcorante, pero el moreno debe medirse, si se hace por volumen, apretándolo un poco. El azúcar moreno oscuro, a igual volumen, pesa más por la presencia de más melaza. La melaza, además, le añade humedad. El azúcar moreno normal contiene un 2,1% de agua, mientras que el azúcar blanquilla o blanca contiene solamente un 0,5%.

Si se le acabara el azúcar moreno y tiene a mano azúcar blanquilla y melaza, es muy fácil elaborar su propio azúcar moreno (véase «Equivalencias aproximadas y sustitutos», [pág. 454](#)).

MELAZA: la melaza no sulfurada como la de Grandma's,³⁰ que presenta un 24% de agua en su composición, tiene el mejor sabor porque se refina a partir de zumo de caña de azúcar concentrado. La melaza con sulfuros es un subproducto de la elaboración del azúcar y tiene el sabor de los residuos del dióxido de sulfuro que se añade durante el proceso de fabricación del azúcar.

JARABE DE REFINO: con un contenido de agua de entre el 15 y el 18%, es un delicioso subproducto del refinado del azúcar. Cuando los jarabes azucareros dejan de liberar cristales, tras muchas y sucesivas cocciones, se filtran y se concentran en este jarabe dorado. Lyle's, una empresa británica, lo envasa como Lyle's Golden Syrup («Jarabe Dorado Lyle's»). Puede sustituir al jarabe ligero de maíz. El de refinado se vende en establecimientos de especialidades como Dean & DeLuca ([pág. 543](#)).

GLUCOSA: con un contenido medio de agua de entre el 15 y el 19,7%, la glucosa es un azúcar invertido que se encuentra en numerosas plantas y, sobre todo, en el maíz en grandes cantidades. Se elabora en forma de jarabe de distintas concentraciones. Los establecimientos hospitalarios lo utilizan en bajas concentraciones. La glucosa en concentraciones apropiadas para la repostería es más densa que el jarabe de maíz. Tiende a fermentar con facilidad, a formar pequeñas pompas y a adquirir un sabor ácido, de modo

que una vez que se ha abierto el envase, deberá conservarse en frigorífico. Si se mantiene cerrada herméticamente y no se ha contaminado con una cuchara húmeda, por ejemplo, puede conservarse indefinidamente. La glucosa con un 19,7% de contenido acuoso (42°-43° *Baumé*) puede adquirirse en casas de suministros para confitería y encargarla por correo en Sweet Celebrations (pág. 543) y en Wilton (pág. 543).³¹

JARABE DE MAÍZ: Con un contenido acuoso medio del 24%, el jarabe de maíz es básicamente glucosa (procedente del azúcar del maíz) y fructosa, añadida para evitar la cristalización. Si se contamina, puede fermentar, de modo que habrá que descartar del todo la posibilidad de devolver al envase los restos no utilizados. El jarabe de maíz contaminado tiene un sabor ácido y deberá desecharse. Cuando se presenta en bajas concentraciones, este preparado tiene la mitad del poder edulcorante de la sacarosa, pero el mismo en altas concentraciones. Como la diferencia principal entre el jarabe de maíz y la glucosa es el contenido acuoso, cuando se elimina parte del agua del jarabe de maíz por evaporación, puede utilizarse en lugar de la glucosa (véase «Equivalencias aproximadas y sustitutos», pág. 454).³²

OTRAS FORMAS DE PRESENTACIÓN Y CALIBRES DEL AZÚCAR:³³ la sacarosa refinada al 99,9% tiene el mismo poder edulcorante, independientemente del calibre de sus granos. El azúcar en polvo lleva un 3% de almidón de maíz para evitar que se apelmace, pero dejando de lado este pequeño porcentaje, 1 kg de azúcar es igual a otro kg de azúcar (esto puede sonar muy obvio, pero he leído extrañas teorías que lo contradicen).

Azúcar granulada: es el azúcar normal que se encuentra en la mayoría de los azucareros y se puede comprar en cualquier tienda. El calibre es adecuado para hacer almíbares, pero para la mayor parte de los trabajos de repostería es mejor un calibre menor. En un robot de cocina se puede conseguir azúcar con granos más pequeños, pero los cristales no serán tan uniformes como los de las azúcares de pequeño calibre que se producen industrialmente. No se debe confundir el término pequeño calibre con el calibre superfino, que es mucho menor.

Extrafino: disponible en el circuito comercial, este azúcar se conoce también como «azúcar de fruta» porque se utiliza en la conservación de frutas. La mayoría de los reposteros profesionales utilizan habitualmente este azúcar de grano de pequeño calibre en sus obradores si no pueden encontrar la *especial*

para repostería. Si se emplea en la elaboración de bizcochos proporciona una miga suave y una textura más ligera, porque sus cristales de menor calibre dan lugar a una mayor superficie disponible para atrapar aire. En el proceso de batido, las afiladas aristas de los cristales de azúcar atrapan aire. Si la superficie fuera lisa, como en el caso del azúcar en polvo, los gránulos se pegarían unos a otros sin permitir que entrara aire entre ellos. Cuanto más cristales haya, más cantidad de aire se incorporará a la masa. Los azúcares de menor calibre se disuelven mejor y dan lugar a merengues más ligeros y delicados. *Especial de repostería:* disponible en el mercado, este azúcar es de un grano ligeramente más fino que la extrafina y casi tan pequeño como el de la superfina. Presenta el calibre de grano perfecto para cualquier preparado de repostería. Yo lo compro en sacos de 100 libras (45 kg). Se puede conseguir un calibre bastante aproximado partiendo de un grano de calibre grueso y pasándolo por un robot de cocina durante unos minutos.

Azúcar castor: es un término que aparece casi exclusivamente en los libros de cocina británicos. Este azúcar, habitual en Inglaterra, es de un grano un poco más fino que el especial para repostería. Si está trabajando con una receta británica, sustitúyala por la especial de repostería o por la superfina, más fáciles de encontrar.

Azúcar superfina o ultrafina (azúcar en barra): es el azúcar con un grano de menor calibre y se vende solamente en cajas de una libra. También se la llama «azúcar en barra» porque se utiliza con esta presentación para hacer bebidas que requieren un azúcar de rápida disolución. Por esta misma razón es ideal para elaborar merengues y bizcochos.

Terrones de azúcar: es, sencillamente, azúcar blanquilla o granulada, apelmazada en moldes cuando aún estaba húmeda y, posteriormente, dejada secar para que conserve su forma. Algunas recetas, especialmente del mundo de la confitería, indican «azúcar en terrones» porque hubo una época en que estos se hacían con azúcar más refinada y pura. Hoy día ya no es así. De hecho, y debido a los métodos de fabricación, los terrones presentan trazas de aceite de los moldes, lo que los hace poco apropiados para la elaboración de almíbares.

Azúcar de grano medio y perlado grueso: conocida como azúcar «fuerte» porque a altas temperaturas resiste los cambios de color y la inversión. Este tipo de azúcar es ideal para confitería y licorería. Sus grandes cristales se esparcen a veces sobre pastas y pasteles.

Azúcar molida, en polvo o azúcar glas: aunque sí es posible conseguir un calibre de grano muy fino en un robot de cocina, no lo es hacer en este aparato azúcar molida auténtica o glas, que solamente se puede elaborar con métodos industriales. Antiguamente, el azúcar molida se pasaba por un molino de piedra, pero hoy se hace en una máquina de acero-magnesio que gira sobre pantallas con pasos de diferentes calibres, cada uno de las cuales determina el grosor de las distintas moliendas. Cuanto más grueso sea el calibre del azúcar inicial, más uniforme será la molienda final. Como se podía esperar, cuanto más fino sea el calibre, mayor es la tendencia a apelsonarse del azúcar, lo que explica que se añada un 3% de almidón de maíz para absorber la posible humedad que haya en el aire antes de que llegue a humedecer el azúcar. El almidón de maíz provoca en el azúcar cierto sabor a crudo y la hace menos apropiada que el azúcar granulada para añadir a preparados que no deben calentarse.

El azúcar molida se presenta en tres tipos de molienda: la 10X, la más fina (a la venta en supermercados), 6X y 4X, ambas a la venta en tiendas especializadas. Maid of Scandinavia ofrece un azúcar incluso más fina que el azúcar en polvo del tipo 10X, apropiado para los más delicados trabajos de encaje en *glasé* real. El azúcar molida tipo 10X va bien para recetas con *glasé* real. En ocasiones, también he utilizado la del tipo 6X con excelentes resultados.

En general, no es recomendable tamizar el azúcar molida en la elaboración del *glasé* real, para evitar la posibilidad de que las pelusas u otras impurezas produzcan manchas o atasquen las boquillas de decoración más finas. Sin embargo, en caso de que el azúcar molida tenga grumos, el tamizado será imprescindible. Deberán tomarse todas las medidas necesarias para que todos los utensilios y las superficies de trabajo estén escrupulosamente limpios.

ALMÍBARES DE AZÚCAR: al hacer un almíbar de azúcar para un merengue italiano o un *buttercream* clásico, por ejemplo, el almíbar se concentra para, partiendo de una solución saturada de azúcar, producir una solución supersaturada. Una solución saturada de azúcar contiene la máxima cantidad posible de azúcar a temperatura ambiente que puede haber sin que se precipite en cristales. Una solución supersaturada de azúcar tiene más azúcar de la que el agua puede disolver a temperatura ambiente. El azúcar se funde mediante el calor. El agua fría es capaz de mantener en suspensión 2 veces su

peso en azúcar. Pero, si se calienta, la misma cantidad de agua puede disolver más cantidad de azúcar. Esta mezcla se inicia disolviendo el azúcar en, al menos, 1/3 de su peso en agua fría, que se remueve continuamente hasta que hierve, momento en el que toda el azúcar se habrá disuelto. Si quedaran cristales en las paredes del cazo, deberán remojar con un pincel de pastelería húmedo. En este momento, la solución se considera supersaturada y, para evitar su cristalización, no deberá volverse a remover.

A medida que el agua se va evaporando, la temperatura de la solución, así como su densidad, aumenta. La concentración del almíbar depende de la cantidad de agua que quede después de la evaporación. La temperatura del almíbar indica la concentración del mismo. Cuando contiene mucha agua, la temperatura no se eleva muy por encima del punto de ebullición de la misma, pero cuando la mayor parte del agua se ha perdido, la temperatura puede subir rápidamente, pasando por varios puntos (pág. 449) e incluso llegando a la temperatura de fusión del azúcar (160° C) en el momento en el que desaparece completamente el agua.

La concentración puede medirse también en densidad utilizando un densímetro Baumé o pesaalmíbares. La escala Baumé se gradúa de 0 a 44° y tiene correspondencias directamente proporcionales a las escalas de temperaturas Fahrenheit y centígrada. El grado de evaporación se puede calcular también mediante la consistencia del almíbar, dejando caer una pequeña gota en agua fría.

Una solución supersaturada es muy inestable y puede cristalizarse por agitación o, incluso, por el simple reposo si no se ha calentado debidamente al inicio. La utilización de «agentes que interfieren», como el azúcar invertido (en una proporción de un poco más que la 1/4 parte en peso de azúcar blanquilla), la mantequilla, el crémor tártaro o el ácido cítrico, ayudan a mantener la solución estable, interfiriendo en la formación de estructuras cristalinas en el almíbar. Es muy útil recurrir a esta técnica cuando la solución se va a someter a repetidas entradas y salidas de algún utensilio, como en el caso de la elaboración del azúcar en hilos.

Puesto que el azúcar fundido alcanza altas temperaturas, tendrán lugar muchos cambios químicos. No comenzará a caramelizarse hasta que no se haya evaporado toda el agua y, en cuanto comience la caramelización, disminuirá su poder edulcorante. Una vez evaporada toda el agua, el azúcar no se cristalizará aún cuando se remueva. La simple adición de algún ingrediente, como un fruto seco, puede bajar la temperatura

considerablemente y producir la cristalización inmediatamente si no se ha añadido algún agente de interferencia.

El caramelo es extremadamente difícil de hacer en un clima húmedo pues el azúcar es muy hidrófilo (tiende a absorber el agua) y la humedad del aire pondrá el caramelo pegajoso.

Cuando se hace un almíbar con antelación, a veces es necesario comprobar su contenido exacto en azúcar y agua. Es importante también saber que la medida en grados Baumé de una solución fría será un poco más alta que la de la misma solución cuando esté caliente.

Otra variante que afecta a las medidas de densidad de un almíbar es la altitud. Como el agua hierve a menos temperatura cuanto mayor sea la altitud (hay menos presión de aire sobre la superficie del agua que evite que cambie del estado líquido al gaseoso), un almíbar de azúcar de una concentración determinada presentará diferente temperatura según las distintas altitudes a las que se mida la misma. En caso de que se trabaje con la escala Celsius, el almíbar deberá cocer a una temperatura de 1° C menos que la indicada a nivel del mar por cada 900 m más de altitud. Estos ajustes deberán hacerse hasta llegar a los 160° C, el punto de fusión del azúcar, porque la altitud no altera este hecho.

Temperaturas y pruebas del almíbar de azúcar

- | | |
|------------|--|
| 101,5° C | <i>Hebra</i> (hebra floja). El almíbar puede convertirse en hebras frágiles entre los dedos. Se utiliza para caramelos, elaboración de licores de fruta y algunos glaseados. |
| 104-105° C | <i>Perla</i> (hebra fuerte). La hebra que se forma levantando el almíbar líquido puede estirarse. Cuando se mete una cucharada metálica en el almíbar y se saca, este cae en gotas que dejan una hebra. Se usa para lo mismo que el anterior y también para hacer gominolas. |
| 110-112° C | <i>Soufflé</i> (hebra fuerte). Las burbujas del almíbar hirviendo parecen copos de nieve. El almíbar forma una hebra de 5 cm al caer de la cuchara. Se emplea para hacer caramelos y almíbares. |
| 112-115° C | <i>Bola blanda</i> . Una gota de almíbar forma una bola, cuando cae en agua fría, que se aplasta al sacarla. Se utiliza para hacer <i>fondants</i> , <i>fudges</i> , rellenos de menta y <i>buttercreams</i> clásicos. |

- 117-120° C *Bola semidura.* Una gota de almíbar forma una bola, cuando cae en agua fría, que no se aplasta al sacarla del agua. Se emplea en la elaboración de caramelos para repostería, guirlaches y *toffees* suaves.
- 121-130° C *Bola dura.* Una gota de almíbar forma una bola dura, al caer en agua fría, que guarda su forma al sacarla pero aún está maleable. Se utiliza para *toffees*, malvaviscos y bolitas de palomitas de maíz.
- 132-143° C *Hebra semidura.* Si se deja caer el almíbar en agua fría forma hebras rígidas pero no quebradizas. Se emplea en caramelos líquidos y para hacer algunos tipos de golosinas de caramelo.
- 149-154° C *Hebra dura.* Si se deja caer el almíbar en agua fría forma hebras rígidas y quebradizas. Se utiliza para adornos y para elaborar frutas glaseadas.
- 160° C *Caramelo incoloro.* El azúcar se funde, se licúa. Se emplea para hacer azúcar de cebada (una golosina).
- 170° C *Caramelo claro.* El azúcar fundida comienza a dorarse. Se utiliza como caramelo claro.
- 180° C *Caramelo medio oscuro.* El azúcar líquido se oscurece. Se usa para los garrapiñados, hilos y jaulas de caramelo y guirlaches.
- 190° C *Caramelo oscuro.* El azúcar líquido se oscurece mucho. Se emplea como colorante oscuro para salsas.
- 210° C *Azúcar carbonizado.* El azúcar se vuelve negra y se descompone.

VAINILLA:³⁴ una vez, cuando un distribuidor me envió una muestra de vainilla, supe que había llegado porque cuando fui a recoger el correo, todo el buzón estaba perfumado con el olor celestial de la vainilla de Tahití. La vaina era más gruesa y más húmeda que ninguna otra que haya visto. Las calidades de las vainas de vainilla varían muchísimo entre ellas. Las mejores son las de Tahití, Madagascar y México. La vainilla de Tahití es mayor que las otras dos y las tres duplican más o menos en tamaño a otras variedades. Esta circunstancia dificulta mucho establecer equivalencias entre los destilados de vainilla (esencias o extractos), que también varían mucho en concentración. La de Tahití es tan aromática que yo utilizo solamente 1/2 vaina en las recetas

en las que se indica 1 entera.

En ocasiones se puede apreciar una sustancia blanca recubriendo las vainas de vainilla. No es moho, sino el propio aroma de la vainilla concentrado en cristales.

A mí me gusta retirar las semillas, mezclarlas con azúcar y procesarlas juntas. Después de utilizarlas, aclaro bien las vainas y las seco en el horno a temperatura muy suave. Entonces, hundo la vaina en azúcar y utilizo este azúcar vainillado en las recetas reemplazando cerca del 8% del azúcar total.

La vainilla acentúa otros aromas. La vaina aumenta sutilmente el sabor y da un especialísimo aroma dulce. El extracto de vainilla, pese a ser de utilización más sencilla, no tiene esa redonda rotundez dulce y, además, suele producir un retrogusto amargo.

Mi extracto preferido es vainilla Bourbon, que viene de Francia. Se puede comprar en Crossings (pág. 543) y SOS (pág. 543). Es tan concentrado que cuando lo utilizo suelo echar la mitad de cantidad de la que se especifica en las recetas de este libro.

Nielsen-Massey elabora diferentes y excelentes variedades de vainilla que se encuentran en muchos establecimientos especializados como Dean & DeLuca (pág. 543) y William-Sonoma (pág. 543). La mayor parte de la vainilla está autorizada como *kaser*.

LEVADURA: la levadura fresca puede congelarse indefinidamente, pero se deben tomar ciertas precauciones al descongelarla. La levadura es un organismo vivo y debe «despertarse» lentamente del estado de congelación. Para descongelarla, pasarla al compartimiento del frigorífico durante 48 horas. Como seguramente algunas células se habrán destruido durante el proceso, conviene calcular 1/4 parte más de levadura de la que indica la receta.

Yo prefiero utilizar levadura instantánea (seca o liofilizada) porque es muy segura y porque se puede añadir directamente a la masa sin necesidad de probarla. Así se elimina la posibilidad de matarla por utilizar agua demasiado caliente (por el contrario, si se mete en agua congelada, la levadura morirá). La levadura instantánea (seca) se encuentra en todo el país y en todos los establecimientos de comestibles bajo estas marcas comerciales:

Fleischmann's Bread Machine Yeast or Rapid Rise.

Red Star's Instant Active Dry.

Red Star's QuickRise.

Saf Instant.

Saf's Gormet Perfect Rise.

(En España, las marcas de levaduras secas habituales son:

Vahiné. Levadura de panadería rápida.

Potax. Levadura para panadería.

Royal: levadura de panadería.

Maizena. Levadura de panadería).³⁵

Si el envase no se abre, la levadura instantánea puede conservarse a temperatura ambiente durante más de 2 años. Cuando ya se ha abierto será mejor conservarlo en el congelador. Si se compra a granel, es mejor retirar una pequeña cantidad para las necesidades inmediatas y congelar el resto, bien sea mucha cantidad o poca, para evitar que se estropee. Así su caducidad se alargará hasta más de 1 año.

CÁSCARA: en este caso, la palabra cáscara se refiere a la parte de color de la piel de los cítricos. La parte blanca, también conocida como médula, deberá retirarse puesto que es bastante amarga. La cáscara de la fruta se saca mejor si antes se exprime su zumo.

El rallador microplano³⁶ es el instrumento apropiado para retirar solamente la parte exterior de la piel. A mí me gusta añadir una parte del azúcar de la receta a la cáscara y procesarlas juntas, lo que evita que la cáscara se apeltone y permite que se reparta uniformemente en el preparado cuando se añade. El pelador de patatas funciona también estupendamente para sacar tiras más anchas que luego se pueden cortar o picar.

PESOS

Los pesos de los ingredientes de las recetas que aparecen en este libro se han dado tanto en el sistema métrico como en el *avoirdupois*. Las cantidades en gramos se han redondeado hasta el número entero más próximo, eliminando los decimales (excepto para el caso de la levadura, que necesita mucha mayor precisión), y las onzas al cuarto de onza más próximo. Ambos sistemas son adecuados, pero no se debe esperar una correspondencia matemáticamente exacta entre ellos.

No hay ninguna duda al respecto: pesar es más rápido, más fácil y más exacto que medir en volumen. La mayor parte de los reposteros, incluida yo

misma, prefieren el sistema métrico por su precisión en las pequeñas cantidades. No será, pues, necesario ajustarlas si trabaja con una balanza que siga este sistema, ya que las recetas lo contemplan. Las cantidades seguirán siendo muy exactas porque, después de todo, un gramo es solamente una vigésima octava parte de una onza.

El modo en el que expreso las medidas en volumen es el que yo utilizaría para medirlos. En lugar de poner 6 cucharadas de azúcar, lo expreso como 1/4 de taza + 2 cucharadas porque es la aproximación más acertada. Además, cuantas menos medidas se utilicen, menor lugar habrá para el error.

Los pesos se establecieron en la balanza de Mettler (que se utiliza en los laboratorios científicos) después de numerosas pruebas a lo largo de un periodo de 3 años y en 7 altitudes sobre el nivel del mar distintas. Me gasté mi primera paga como especialista en chocolate en comprar una de estas balanzas, y no me arrepiento de ello. Muchos me preguntan la razón de que tenga un material de tanta precisión cuando la mayor parte de la gente no lo posee, pero creo que si quiero ser una referencia en mi profesión, tengo que situarme tan cerca del absoluto como sea posible.

Para aquellos que prefieren medir en lugar de pesar, el sistema de «meter y rasar» se refiere a que se introduzca la medida en el envase en que está el ingrediente y se rase el exceso con una espátula o un cuchillo plano y largo (no olvide remover la harina un poco antes, pues tiende a apelmazarse con el reposo).

«Medido sin apretar» se refiere a que se va echando el ingrediente en la taza a cucharadas y entonces se rase el exceso con una espátula o una hoja larga y plana. Este sistema completa menor cantidad de ingrediente que el de meter y rasar.

«Tamizado» indica que el ingrediente se tamiza sobre la taza que estará apoyada en la encimera. La taza no se toca nunca ni (Dios nos libre) se agita. Sólo se sujeta el asa cuando se rase el exceso con una espátula o un cuchillo.

Los ingredientes secos deberán medirse en una taza diseñada para sólidos. Yo prefiero el juego de tazas y cucharas de medir de acero inoxidable de Foley. La taza de 2 cucharadas, sin embargo, mide menos de lo que debería. Otras tazas pueden variar en tamaño y son, en general, menos fiables.

Los ingredientes líquidos, incluidos la miel y otros jarabes, deberán medirse en recipientes para líquidos con pico vertedor. Existe una diferencia

de volumen entre las tazas de medir sólidos y líquidos. Hasta el momento, las medidas más precisas para líquidos las fabrica Oven Basics. Las encontré cuando estaba dando clase en Florida y, para mi alegría, 1 taza de agua pesaba exactamente 8,337 oz y 236,35 g, que es, precisamente, la definición del diccionario de una taza de 8 onzas de agua. En otras marcas no se da esta exactitud; en algunas falta un poco y las señales no mantienen el nivel.

EQUIVALENCIAS APROXIMADAS Y SUSTITUTOS

Una cosa nunca se convierte en otra al 100%, pero si se trata de una pizca es útil conocer el modo de acercarse lo más posible al original.

La mayoría de las tablas de sustitución enseñan el modo de acidificar la leche con vinagre para sustituir el suero de mantequilla. Es cierto que el nivel de acidez puede ser el mismo, pero ese sabor ácido no se acerca, ni de lejos, a la acritud mantecosa y plena del suero de mantequilla. Sin embargo, sustituir una materia prima como el azúcar moreno por azúcar blanquilla y melaza es otro asunto, pues también el azúcar moreno se hace en la industria alimentaria añadiendo melaza al azúcar blanquilla.

Consulte en la [pág. 451](#) las marcas de levadura instantánea (seca) que yo prefiero. Para cambiar las recetas que indican levadura de panadería y adaptarlas a la levadura seca: utilizar 0,75 veces la cantidad en peso o, por cada cucharada de té de levadura de panadero, añadir 3/4 de cucharada de levadura seca.

CHOCOLATE

Cambiar un tipo de chocolate semidulce o dulce-amargo por otro no planteará problemas si el porcentaje de pasta de cacao es semejante. Pero, en cambio, los resultados en cuanto a sabor pueden ser sorprendentemente diferentes. Incluso aunque el porcentaje de sólidos de cacao, de manteca de cacao y de azúcar sean los mismos, la variedad de almendra y el grado de tostado son determinantes para producir modificaciones significativas, que incluyen también texturas diferentes. El modo más práctico y apropiado de establecer el mejor chocolate semidulce o dulce-amargo con el que trabajar es probarlo. El dato más importante que conviene tener en consideración cuando se va a sustituir un chocolate semidulce por otro dulce-amargo es el contenido en azúcar, así que a continuación se da una lista de los contenidos aproximados de azúcar en 1 onza de chocolate.

Si le gusta más el sabor de un chocolate con mayor proporción de pasta de cacao, deberá disminuir la cantidad de chocolate en la receta y añadir azúcar para mantener el mismo nivel de dulzor. Si, por el contrario, prefiere el sabor de un chocolate con menor contenido de pasta de cacao, deberá aumentar la proporción de chocolate en la receta y reducir la de azúcar para conservar el mismo nivel de dulzor. Conociendo los porcentajes de azúcar de los chocolates por término medio se puede hacer con cierta precisión.

Cantidades aproximadas de azúcar (en volumen) en 1 onza de chocolate semidulce o dulce-amargo en relación con los porcentajes de pasta de cacao.

48% de pasta de cacao:	3,5 cucharadas de té de azúcar	14,6 g
53% de pasta de cacao	3,25 cucharadas de té de azúcar	13,5 g
60% de pasta de cacao	2,75 cucharadas de té de azúcar	11,4 g
64% de pasta de cacao	2,5 cucharadas de té de azúcar	10 g
70% de pasta de cacao	2 cucharadas de té de azúcar	8,3 g
78% de pasta de cacao	1,5 cucharadas de azúcar	6,2 g
85% de pasta de cacao	1 cucharada de té de azúcar	4,16 g
90% de pasta de cacao	0,75 cucharadas de té de azúcar	3,1 g

Cuando no puedo disponer de un buen chocolate amargo (sin azúcar), lo sustituyo por un dulce-amargo o un semiamargo de buena calidad. Si en una de sus recetas favoritas se indica «chocolate amargo (sin azúcar)» y quiere mejorar el sabor, por cada onza del chocolate indicado, ponga 2 onzas de chocolate semidulce o dulce-amargo y, por cada 2 onzas de este chocolate, retirar 2 cucharadas de azúcar del total indicado en la receta y 2/3 de cucharada de té de mantequilla.

El cacao da a los bizcochos un sabor más cremoso y fuerte a chocolate que el mismo chocolate. Son necesarios menos sólidos del cacao que los que contiene el chocolate para conseguir la misma intensidad de sabor (véase «Comprensión de los bizcochos», [pág. 478](#)), pero es necesario diluir el cacao en un líquido para conseguir que libere todo su sabor.

Para transformar una receta de bizcocho con chocolate dulce-amargo o semidulce en otro bizcocho con mayor sabor a chocolate: sustituir cada una

de las onzas de chocolate dulce-amargo o semidulce por 9 g de cacao, 14,5 g de azúcar y 7 g de mantequilla. Para darle un sabor más intenso, diluir bien el cacao en, al menos, 65 ml del líquido indicado en la receta.

Para transformar una receta de bizcocho que lleve chocolate sin azúcar en otra de bizcocho con más sabor a chocolate: sustituir cada una de las onzas de chocolate sin azúcar indicadas por 3 cucharadas de cacao puro más 1 cucharada de manteca de cacao o mantequilla sin sal. Para conseguir gran plenitud de sabor, diluir el cacao en, al menos, 2 cucharadas del líquido indicado en la receta.

Más información útil sobre el chocolate: si necesita chocolate para cubrir con una capa densa, para conseguir algo parecido a 1 onza de cobertura mezcle 1 onza de chocolate semidulce de calidad extra con 1/2 cucharada de té de manteca de cacao, equivalente a 5,5 g.

EL EQUIPAMIENTO

Muchas personas consideran que para hacer repostería de calidad no sólo es necesario conocimientos técnicos sino también un equipamiento complejo y especializado. En realidad —y aparte de algunos instrumentos básicos como cuencos de batir, lenguas o espátulas de goma y cazos de material inalterable—, el equipamiento para hacer bien repostería se puede reducir a diez utensilios. Naturalmente, hay un montón de maravillosos inventos diseñados para hacer el trabajo más eficaz, pero los utensilios indispensables son los siguientes.

HORNO

Que la temperatura del horno sea muy precisa es sumamente importante para la repostería. Este puede perder su exactitud, de modo que debería ser revisado cada pocos meses. Los termómetros de la mayoría de los hornos son muy poco precisos, así que yo prefiero abrir un poco el horno e introducir mi termómetro de rayos infrarrojos (pág. 462). El termostato, en la mayoría de los hornos, puede fluctuar por lo menos en 10° C por encima o por debajo de la temperatura buscada. Para comprobar la exactitud del horno, una prueba es hacer el bizcocho cremoso amarillo pálido para cualquier ocasión (pág. 38). Si tarda en hacerse más tiempo del recomendado, sabrá que el horno no alcanza la temperatura a la que se ha programado.

Un horno ideal para repostería sería el que tuviera una distancia corta entre el techo y el suelo, y una bandeja giratoria. Algunos de los modelos domésticos que más se acercan a este ideal son los hornos sin instalación mixtos de convección y los microondas. La bandeja giratoria se ideó para estos últimos, pero resulta que también es estupenda para cocer uniformemente bizcochos y pasteles. No me gustan los hornos industriales de convección; los ventiladores son demasiado potentes para los preparados más frágiles. Jamás olvidaré una clase con el pastelero chef de la Casa Blanca, Roland Messnier, en la que unas mariposas elaboradas en masa de *langue du chat* («lenguas de gato») realmente levantaron el vuelo del papel vegetal para estamparse en el potente ventilador del horno de convección Blodgett.

Los modelos de encimera con ventiladores que soplan desde arriba

directamente sobre el bizcocho son también poco apropiados.

Aunque los fabricantes aseguren que se debe bajar la temperatura unos 10° C cuando el horno sea de encimera y convección, yo creo que aplicando la misma temperatura que la de un horno normal, el tiempo de cocción es el mismo.

BATIDORA ELÉCTRICA

Una batidora eléctrica de sujeción manual puede utilizarse para hacer cualquier bizcocho o bizcocho cremoso, pero no tiene la suficiente potencia como para batir un preparado denso como un *glasé* real o un *fondant*. Tampoco conseguirá introducir tanto aire en masas muy esponjosas, tipo genovesas y otros bizcochos esponja, como las batidoras grandes y resistentes. De entre todas las batidoras manuales, prefiero la que fabrica KitchenAid.

La gente que elabora mucha repostería, acaba por adquirir una batidora grande y resistente y, en más ocasiones que en menos, se hace con una KitchenAid. El modelo más extendido para la repostería es el Artisan de 5 l que, con su cabezal basculante hacia atrás, facilita mucho el acceso a la cubeta. Cuando se hacen tanto pan como bizcochos, mi recomendación es adquirir la serie 6 profesional más grande y más potente, que tiene un magnífico gancho accesorio para masas. La cubeta mayor mejora aún más el acceso, y la pantalla protectora para verter líquidos está bien diseñada. Sirve también para pequeñas cantidades de masa de pan o de bizcocho.

Las batidoras grandes tienen la opción del batidor plano o pala y las varillas o globo de varillas. La pala está pensada para mezclar y las varillas, para introducir la mayor cantidad de aire posible en el preparado, como el merengue o las masas de bizcocho tipo esponja.

Por lo general, encuentro que las pantallas protectoras para añadir cosas son más un engorro que una ayuda. Cuando llega la hora de agregar harina o azúcar molida, que tienden a salir volando fuera de la cubeta, suelo extender una pieza grande de plástico por encima de la batidora y, por tanto, por encima de la cubeta. Las sustancias en polvo que se elevan no se pegan al plástico como lo hacen a un tejido de tela y, además, el plástico permite ver lo que está pasando en el batido.

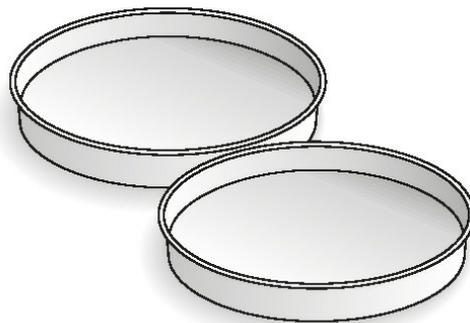
La batidora de 5 l puede batir 1/2 l de claras de huevo (16 claras grandes), una genovesa de 7 huevos, un bizcocho cremoso de 8 huevos o cualquier otro

preparado que no exceda de los 4 l.

Para repostería a gran escala, la Hobart de 20 l es el tamaño ideal. Se puede trabajar también con una cubeta de 10 l solamente. Estas dos cubetas servirán para hacer de una sola vez cualquier receta de la sección de bizcochos para profesionales de este libro. He elegido el modelo que Hobart fabrica para hospitales, que es de acero inoxidable y con batidores y accesorios de acero inoxidable. El vendedor intentó cantarme sus excelencias porque es mucho más cara que el modelo de acero esmaltado, pero yo le dije que para mí era como invertir en una obra de arte; la veo tan hermosa como la más artística escultura.

MOLDES

Los moldes de bizcocho más utilizados en este libro son los de 24 cm de diámetro por 4 cm de altura porque eran los que antes se encontraban más fácilmente. Pero ahora que los modelos estándar tienen una altura de 5 cm, se pueden aumentar un poco las recetas pensadas para el molde de 4 cm de altura. Como los moldes más altos requieren de una estructura más fuerte y la levadura la debilita, se recomienda disminuir la levadura a $1/8$ cda para una capa y a $1/4$ cda para dos capas. Otra opción es que se rellene solamente hasta la mitad y, con el resto del batido, se preparen magdalenas. Los moldes de aluminio de acabado mate son los mejores y son preferibles las paredes lisas porque los bizcochos se forran mucho más fácilmente. Elimine los moldes brillantes o de vidrio (véase «Cocción y almacenamiento de bizcochos», [pág. 19](#)).



REJILLAS

Para facilitar la circulación del aire y el rápido enfriamiento del bizcocho, se puede utilizar cualquier rejilla, pero, desde mi punto de vista, las mejores son las francesas (disponibles en La Cuisine, [pág. 543](#)). Los alambres están muy

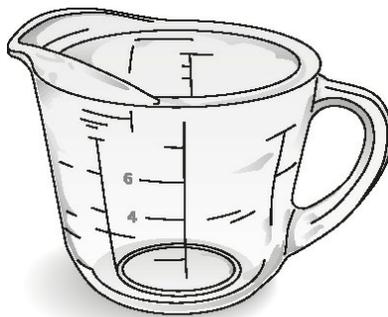
cerca los unos de los otros, con lo que presentan una mayor superficie de apoyo. De vez en cuando las rocío con *spray* antiadherente vegetal y jamás las lavo con jabón. Sólo las limpio debajo del chorro del agua o las cepillo cuando es necesario para retirar las migas.

ESPÁTULAS METÁLICAS

Para forrar tartas el mejor utensilio es una pequeña espátula metálica con hoja de 10 cm y mango de madera. También es muy útil tener otra de hoja más larga para alisar la superficie (información sobre suministradores de material para decorar tartas en las [págs. 543-545](#)).

MEDIDAS LÍQUIDAS

Creo que las jarras de vidrio resistente al calor más precisas para medir líquidos son las que fabrica Oven Basics.³⁷ Cuando se va a adquirir una jarra medidora hay que elegir las que tengan marcas claras de nivel. Una taza de agua medida por debajo del menisco (la superficie curvada del agua) tiene que contener cerca de 8 onzas o 224 g. Además de servir para medir líquidos, estas jarras son el mejor recipiente para dejar caer almíbares hirviendo en un preparado de huevo porque, además, conservan la alta temperatura del almíbar que lo mantiene suficientemente líquido. Los mangos se mantienen fríos para poder agarrarlos y con el pico vertedor se controla perfectamente el fluir del contenido. Además, si antes se calienta con agua caliente, este recipiente conservará mejor aún el calor.



MEDIDAS SÓLIDAS

Las medidas de tazas de sólidos de acero inoxidable de Foley son las más bonitas y precisas. Tanto las tazas como las cucharas de medir sólidos Foley pueden encontrarse en tiendas de segunda mano. Las tazas de medir de Tupperware son también estupendas e incluyen medidas de $\frac{2}{3}$ y $\frac{3}{4}$ de taza.

Las medidas de sólidos deberán tener bordes irrompibles y lisos para permitir rasar perfectamente el exceso del ingrediente medido.

CUCHARAS DE MEDIR

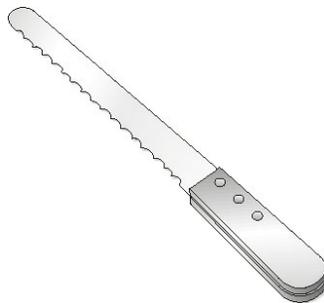
Mis preferidas son las cucharas de medir de acero inoxidable de Foley y las de plástico muy resistente de Tupperware. Prefiero especialmente estas últimas porque incluyen tamaños poco comunes como 1/8 cucharada de té, 4 cucharadas de té y 1/2 cucharada de sopa. Encuentro que las cucharas de otras firmas son un poco menores que las de estas dos marcas.

El juego de cucharas denominado Smidgen, Pinch & Dash³⁸ es estupendo para medir según los antiguos patrones (1 *smidgen* equivale a 1/16 de cucharada de té, 1 *pinch* a 1/8 de cucharada de té y 1 *dash* a 1/32 de cucharada de té). No se venden bajo ninguna marca comercial, pero se pueden encontrar en Crate and Barrel.

COLADOR DE PASO FINÍSIMO

Este utensilio sirve para colar purés de frutas con semillas y mantequilla clarificada y para tamizar harina. Mis preferidos son los coladores de malla de acero inoxidable extrafina de Italia (se pueden encontrar en establecimientos para *gourmets* de cocina).

CUCHILLO LARGO DE SIERRA



Cuando voy a dar clases a otras ciudades, este es el utensilio que más echo de menos. Es muy difícil de transportar porque las compañías aéreas no permiten que los pasajeros suban a los aviones con cuchillos en el equipaje de mano (y yo jamás confío mi equipamiento vital a la bodega de carga). Para nivelar un bizcocho o cortarlo horizontalmente es fundamental contar con un cuchillo de hoja de sierra más largo que el diámetro del bizcocho. Es un utensilio bastante difícil de encontrar pero, afortunadamente, Albert Uster

Imports (pág. 543) vende uno estupendo con una hoja de 35 cm que denominan «cortador de filo ondulado de 35 cm y punta redonda». La hoja de sierra se puede utilizar también para hacer líneas onduladas sobre la cobertura superior de una tarta (pág. 362).

LO QUE ES ÚTIL TENER

BALANZA O PESO: la balanza con la que peso en la mayoría de las pruebas de recetas es la Mettler de laboratorio, modelo #SB16001. Su precisión de hasta una décima de gramo es suficiente para pesar 1 cucharada de té de polvos de hornear. Pero su escala, que llega hasta las 35 libras o 16 kilos, sirve con la misma exactitud cuando hay que medir ingredientes en una cubeta grande para hacer una enorme tarta de boda. Los pesos se pueden leer tanto en onzas como en gramos.

Para reposteros caseros la Soehnle Futura es más asequible. Indica los pesos tanto en onzas como en gramos. Llega hasta las 4 libras y 6 onzas o los 2 kilos, con aumentos de gramo en gramo (1/28 parte de onzas) hasta el kilo y de 2 en 2 gramos a partir de ese peso.

Para calibrar cantidades minúsculas, como las de polvo de hornear o sal, la pequeña balanza Soehnle Ultra es un verdadero tesoro. Pesa de décima en décima de gramo hasta los 200 gramos. Las balanzas de Soehnle (puestas a punto en Suiza) son, tanto una como otra, precisas y con un diseño muy bonito. El modelo Futura se puede aclarar bajo el chorro del grifo. El único y pequeño problema que he tenido con estas balanzas es que, como con casi todas las que funcionan con pilas o batería, están programadas para apagarse después de algunos minutos de su puesta en marcha, con el propósito de ahorrar el consumo de energía. Esto puede ser un problema cuando se está en medio del proceso de pesar varios ingredientes en la misma cubeta y no se trabaja con la suficiente rapidez. Para evitar esta circunstancia, debe tocarse la cubeta o el cuenco que se está usando o la parte superior de la balanza, ligeramente y de vez en cuando, lo que hace «saber» al mecanismo del aparato que no se ha terminado el trabajo, por lo que se mantendrá en marcha.

MÁQUINA DE VACÍO: el envase al vacío alarga la fecha de caducidad de los ingredientes, evita las quemaduras de la congelación y es muy eficaz para conservar la humedad de sustancias como el chocolate, la harina o los polvos de hornear. La máquina FoodSaver de Tilia es una buena opción.³⁹

TERMÓMETROS: en la cocina, los termómetros son necesarios cuando es imprescindible medir la temperatura con precisión, por ejemplo, al trabajar con chocolate, almíbares de azúcar y levadura. Unos pocos grados de error pueden destemplan el chocolate, que no se solidificará como tiene que ser; pueden impedir que el merengue italiano espese adecuadamente; o pueden matar la levadura, con lo que el *brioche* no subirá. Para poder considerar un termómetro preciso, tendrá que medir la temperatura con desviaciones máximas de 1° F (Fahrenheit). Yo creía que los termómetros eran medidores de temperatura exactos, pero me enteré entonces que, al medir distintas cosas, pueden presentar desviaciones de hasta 20° F. Peor aún, pueden ser inexactos en distintas proporciones, según el nivel de su escala de temperaturas. Guiada, pues, por mi necesidad personal de disponer de termómetros precisos, decidí que se fabricaran según mi propio criterio.

Diseñé termómetros de mercurio (famosos por su precisión en una fracción de grado) durante 20 años, hasta que la FDA prohibió los termómetros de mercurio para uso culinario.

Afortunadamente, la tecnología ha venido en auxilio de los profesionales de la alimentación y de los reposteros caseros con una solución que sobrepasa y hace más rápida la precisión del mercurio. Los termómetros de rayos infrarrojos.

Los rayos infrarrojos se encuentran en el espectro electromagnético entre la luz visible y las ondas de radio. Los termómetros que los utilizan captan la energía infrarroja invisible emitida de forma natural por todos los objetos. Conocidos vulgarmente como termómetros de «apuntar y disparar», cuando se dirigen al objetivo y se dispara el gatillo, su rayo infrarrojo detecta instantáneamente desde una distancia de 1/2 m (mediante un sistema rápido, higiénico y no invasivo) la temperatura superficial de un objeto, que se puede leer con claridad en su pantalla de cristal líquido (LCD).

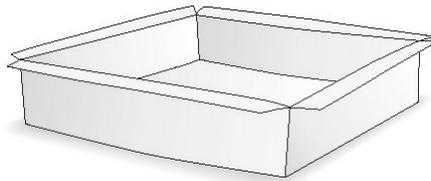
Estos termómetros funcionan muy bien para medir temperaturas en líquidos como almíbares de azúcar, templar el chocolate y comprobar la temperatura del horno. El modelo FoodPro Plus, de Raytek,⁴⁰ tiene una escala que va desde los -30 a los 525° F, con una sonda para medir la temperatura interior del objeto.

VARILLAS: para repostería, encuentro particularmente útiles dos varillas de dos tamaños: una pequeña con la que se puedan alcanzar los rincones más escondidos de los cazos, cuencos o cubetas; y otra enorme, en forma de

balón, para envolver y mezclar un preparado con otro en lugar de con una espátula. Mi batidor grande tiene un diámetro de 36 cm.

MOLDES DE BIZCOCHOS: además de los moldes estándar de 24 cm de diámetro, hacen falta algunos otros tamaños y formas para llevar a cabo las recetas de este libro. Dos de mis fabricantes favoritos de moldes resistentes de paredes rectas de 5 cm de altura son Chicago Metallic (pág. 543) y Magic Line.⁴¹

Magic Line incluye en su catálogo moldes de paredes de 5 y 7,5 cm de altura con fondos móviles que me parecen mejores que los moldes desmontables por su peso mayor (prefiero utilizar el fondo móvil para mover las capas de bizcocho de un lugar a otro). También ofrecen moldes cuadrados o rectangulares de material resistente con esquinas perfectas y un molde cilíndrico, difícil de encontrar, de 15 cm de diámetro (1 l) con fondo móvil. Este tamaño es perfecto para la 1/4 parte de la receta utilizada en el molde cilíndrico de 25 cm de diámetro (4 l).



La siguiente lista recoge tipos de moldes muy difíciles de encontrar y sus suministradores:

Moldes para tartas de boda de 5 cm de altura y diámetros desde 15 hasta 45 cm: Maid of Scandinavia ha prometido que iba a poner a la venta todos los tamaños, incluso los más raros, como los de 33 y 38 cm.

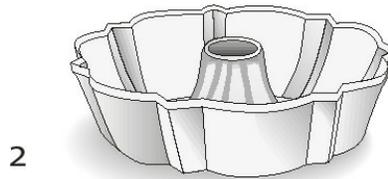
Bandejas para bizcocho plano o enrollado de 40 x 30 cm: prefiero las de Wearever o Magic Line, porque son lo suficientemente fuertes como para no tener que forrarlas (fig. 1).



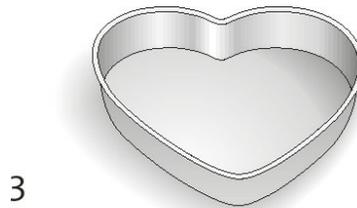
1

*Moldes bundt, baby bundt, bundt-lette y bundt estilo muffin:*⁴² en el mejor de

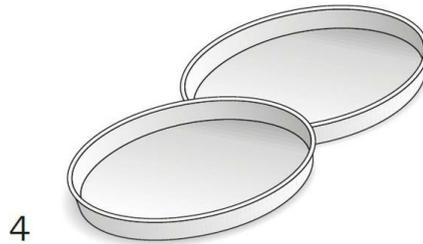
los casos de aluminio pero no disponibles en tamaño *muffin* (fig. 2).



Molde en forma de corazón de 24 cm de ancho y 5 cm de altura, de Wilton (fig. 3).

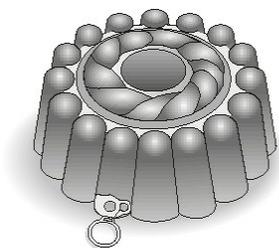


Molde de bizcocho oval de 23,5 x 15 cm, de Wilton (fig. 4).



«Corazón caliente»: Parrish fabrica un «corazón caliente» que se puede colocar en el centro de cualquier molde de bizcocho, convirtiéndolo en un molde de rosca o de tubo. Un molde de 24 cm de diámetro (2 l aprox.) con tubo móvil es el más adecuado para cocer la mitad de la cantidad de los bizcochos *chiffon* y *Angel Food*, pero es muy difícil de encontrar (en Estados Unidos). Por ello, un molde desmontable de 24 cm con un corazón caliente funciona de maravilla. En España se venden moldes de este tipo, con varios fondos desmontables, de las marcas Lacor o Liebherr, por ejemplo.

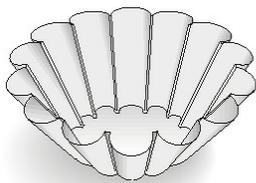
Molde de «cabeza de turco» de 3/4 l: perfecto para el pastel de fruta (fig. 5).



5

Aro extensible para tarta de 5 cm de altura: me encanta utilizar los aros de tarta para hacer bizcochos, pero los tamaños estándar de aros franceses no coinciden con las bandejas de cartón americanas utilizadas como base para los pasteles. Hay, sin embargo, un aro extensible francés que puede adaptarse a los diámetros de las bandejas de bizcochos desde 18 hasta 36 cm de diámetro (J. B. Prince, [pág. 543](#))

Molde de brioche de 24 cm de diámetro y 7,5 cm de altura: J. B. Prince, [pág. 543](#) y La Cuisine, [pág. 543](#). El molde para hacer *brioche* es habitual en España en todas las tiendas y ferreterías. A veces se vende como flanera ondulada de aluminio con lámina plástica o de vidrio ([fig. 6](#)).

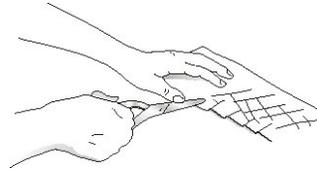


6

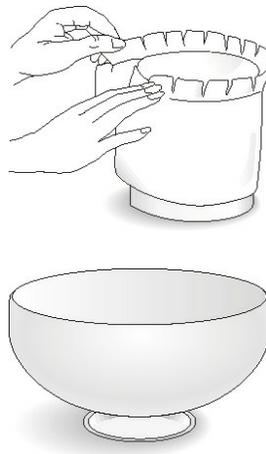
Cómo hacer un molde al gusto propio: si alguna vez necesita un molde de un tamaño determinado y no puede encargarlo a tiempo, se puede hacer un molde con papel de aluminio. Aprendí esta técnica cuando trabajé para Reynolds Aluminium Company hace muchos años. Los moldes de papel de aluminio tienen la ventaja de que las paredes se pueden retirar después de la cocción, por lo que funcionan como si fueran moldes desmontables.

Para hacer un molde de papel de aluminio: forrar una bandeja de tarta redonda con una capa de papel de aluminio, sujetándola fuerte por debajo con cinta adhesiva. Multiplicar el diámetro de la bandeja por 4 (cantidad que corresponde al perímetro) y cortar una tira de esa longitud. Doblar el papel a la mitad a lo largo y otra vez a la mitad a lo largo, para conseguir una tira de 11-12 cm de altura. Si hiciera falta un molde de 5 cm solamente, doblar una vez más la tira de papel de aluminio. Hacer pequeños cortes de 1 3/4 cm en

un lado de la tira a una distancia de 2 1/2 cm. Colocar la bandeja forrada con papel de aluminio sobre una lata u otro objeto para elevarla. Enrollar la banda de papel doblado sobre la misma, sujetándola pegando las tiritas entre cortes bien planas sobre la bandeja. Fijarlas con cinta adhesiva. La tira deberá solaparse sobre sí misma. Pegarla por fuera también con cinta adhesiva. Dar la vuelta al molde y colocarlo en una bandeja de horno para que quede bien apoyado.



*Cuenca de fondo redondo:*⁴³ es prácticamente imposible encontrar un cuenco o una ensaladera de fondo perfectamente semiesféricos para moldear *charlotas*. J. B. Prince (pág. 543) comercializa un modelo de estupendo diseño de acero inoxidable en el utilísimo tamaño de 1 1/2 l de capacidad y también en otros tamaños (Corning fabrica un cuenco de cristal de la misma capacidad con una zona relativamente pequeña plana en el fondo).



Volúmenes interiores de los moldes de tamaño estándar

12 x 5 cm	600 ml
14 x 5 cm	850 ml
18 x 5 cm	1.200 ml
20 x 5 cm	1.500 ml
24 x 5 cm	2.000 ml

25 x 5 cm	2.400 ml
28 x 5 cm	3.000 ml
30 x 5 cm	3.475 ml
32,5 x 5 cm	4.000 ml
35 x 5 cm	4.700 ml
37,5 x 5 cm	5.375 ml
40 x 5 cm	6.150 ml
42,5 x 5 cm	7.000 ml
45 x 5 cm	7.775 ml
32 x 24 x 5 cm	3.350 ml
45 x 30 x 5 cm	6.500 ml

Un molde redondo contendrá un volumen igual a los 3/4 de un molde cuadrado con lados de la misma longitud que el diámetro de aquel. Para saber, pues, el volumen de un molde cuadrado de bizcocho, hay que multiplicar el volumen del molde redondo del mismo diámetro de su lado por 1,33 (teniendo cuidado de medir los moldes cuadrados de paredes abiertas por la parte superior).

20 x 10 x 6,5 cm	900 ml
22 x 12 x 6,5 cm	1.350 ml
24 x 15 x 7,5 cm	1.800 ml

Moldes en forma de corazón:

De 24 cm en la parte más ancha, 20 cm desde el centro a la punta y 5 cm de alto

1.800 ml

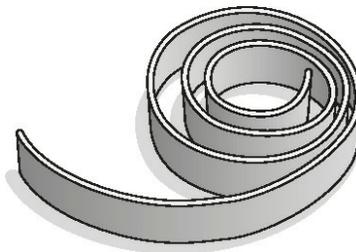
Molde oval (24 x 17 cm)	1.350 ml
Molde con tubo para <i>Angel Food</i> (15 x 7,5 cm)	1.000 ml
Molde de tubo para <i>Angel Food</i> (24 x 7,5 cm)	2.250 ml
Molde de tubo para <i>Angel Food</i> (25 x 10 cm)	3.600 ml

Para saber el volumen interior de un molde de forma extraña, utilizar una jarra de medir líquidos para ir llenando el molde de agua hasta que alcance el borde.

Regla general para moldes de tamaños poco habituales. Para la genovesa

clásica (pág. 117), utilizar 1 huevo por cada 1/2 l de capacidad en volumen del molde. Para el bizcocho cremoso, 1 huevo por cada l de capacidad del molde. Es decir, un molde de 2 litros de capacidad admitirá una masa de genovesa clásica de 4 huevos y una masa de bizcocho cremoso de 2 huevos (teniendo en cuenta que 1 huevo entero equivale a 2 yemas o a 1 1/2 claras).

TIRAS MAGIC-CAKE: también conocidas como «tiras para la cocción uniforme», estas tiras de material metálico (pág. 19) son un aliado útil para conseguir bizcochos planos, que se forran y decoran muy bien (Sweet Celebrations, pág. 543 o Wilton, pág. 543).⁴⁴



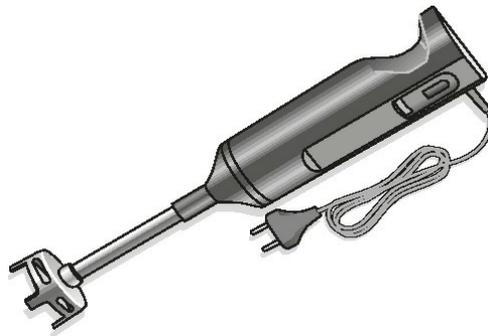
ESPÁTULAS: las espátulas largas y las normales de goma son muy eficaces para rascar las superficies y para doblar masas, pero tienen el problema de que retienen los olores de lo que tocan, de modo que es necesario reservar un juego exclusivo para repostería. Además de la espátula metálica de hoja de 10 cm indicada en el material imprescindible, es conveniente tener espátulas en ángulo para repartir uniformemente algunos preparados sobre los moldes o los bizcochos enrollados.

Es muy útil disponer de una gran espátula ancha, o paleta de dar la vuelta a las tortitas, para mover los bizcochos o las capas de bizcocho con cobertura (Sweet Celebrations, pág. 543 y Wilton, pág. 543).⁴⁵

PALETA RASCADOR: los rascadores o paletas de metal son excelentes para limpiar las encimeras sin rallarlas. Los de plástico (*cornes* en francés, probablemente porque en su origen se hicieron con cuernos) son también estupendos para otros propósitos, gracias a su flexibilidad. En la escuela de LeNôtre, en Francia, el profesor siempre tenía a mano un *corne* escondido en el gorro para igualar un bizcocho, probar el batido o mezclar los ingredientes del mismo. La frase que oí más a menudo durante mi semana de estudio fue: «*Où est ma corne?*» («¿Dónde está mi *corne*?»), como el profesor distraído de los cuentos buscando siempre sus gafas. A renglón seguido de su

pregunta, tenía la entusiasta oferta de 20 *cornes* a su disposición justo antes de recordar que estaba en lugar poco común: su gorro de cocinero.

BATIDORA DE PALO (POR INMERSIÓN): es muy útil disponer de una batidora de palo de mano muy potente que sirva para batir en cualquier recipiente y alisar el chocolate o los preparados de cobertura. KitchenAid fabrica modelos estupendos (J. B. Prince, [pág. 543](#) y Sur La Table, [pág. 544](#)).⁴⁶



CAZO CON PELÍCULA ANTIADHERENTE: un buen cazo de tamaño medio y con el interior guarnecido con película antiadherente es el ideal para hacer *crème anglaise*, almíbares de azúcar y reducción de líquidos, porque el líquido casi no se pega a las paredes, excepto en el caso de los cazos de Scanpan, que son de titanio cerámico. No conviene utilizar estos cazos para hacer caramelo pues la alta temperatura que alcanza el preparado podría dañar el forro (se pueden adquirir en establecimientos de menaje para el hogar y en Broadway Panhandler). Los utensilios de Scanpan se encuentran en España en [solostocks.com](#) y en [promintra.com](#), además de algunos grandes almacenes y establecimientos especializados.

COLADOR DE ALIMENTOS DE BACK TO BASICS: este colador de alimentos especial, provisto de un filtro específico para semillas de bayas, merece ser comprado porque saca más puré de fruta que ningún otro artefacto. Al contrario que la mayoría de los pasapurés que hay en el mercado, este no deja pasar las semillas más pequeñas de las frambuesas. Disponible en Back to Basics ([pág. 543](#)).

TAMIZ: la razón principal para tamizar la harina es airearla y separar sus partículas, con lo que se pueden mezclar más uniformemente con los líquidos. No sirve para hacer una buena mezcla de los ingredientes sólidos,

que se consigue mejor con la batidora o incluso batiéndolos con un tenedor.

No soy una gran defensora del tamiz triple porque, si ya he pesado la harina, no sé a ciencia cierta la harina que se ha quedado perdida en los laberintos del tamiz.

BANDEJAS DE CARTÓN REDONDAS: las bandejas de cartón reforzado (también conocidas como «redondeles para tartas») son de un valor inapreciable para apoyar los bizcochos. Se pueden comprar en grandes cantidades en los establecimientos de productos de papel y cartón y en pequeños paquetes en establecimientos de suministros para repostería.⁴⁷ Las mejores son las que van forradas con una lámina impermeable. Las blondas se pueden pegar a las bandejas con una cinta adhesiva de doble cara o un bucle de cinta adhesiva normal.

Encargué a Francia una buena cantidad de bandejas doradas con mi logo, que me van a durar toda la vida. Por desgracia, había que encargar una cantidad gigantesca para llegar al pedido mínimo, así que la mayoría de los armarios de mi casa están atestados de estas bandejas. A veces hasta utilizo las de 15 cm como postales de correo.

BLONDAS IMPERMEABLES: estas blondas están tratadas para que sean impermeables a las grasas, de modo que no se llenan de manchas ni se desintegran en contacto con la humedad. Se pueden adquirir en las tiendas de suministros de papel y en algunos establecimientos de suministros de decoración de tartas como Sweet Celebrations (pág. 543) y Wilton (pág. 543).⁴⁸

PAPEL VEGETAL: el papel vegetal se puede comprar, en los establecimientos de suministro de decoración de tartas, en círculos o rollos para forrar los fondos de los moldes de bizcocho y en triángulos para hacer mangas pasteleras. Yo utilizo conos de papel vegetal en lugar de mangas pasteleras cuando trabajo con tintes alimentarios, que normalmente manchan las mangas, y también para trabajar con coberturas especialmente sensibles al calor. El grosor de este tipo de papel impide que la mano del pastelero esté tan cerca de la cobertura como permite, sin embargo, la tela de nailon de la manga pastelera, de modo que la cobertura se mantiene más consistente durante más tiempo. El papel vegetal para forrar los fondos de los moldes de bizcochos permite que estos se separen perfecta y totalmente del fondo al

desmoldarlos.

FORROS DE MOLDES ANTIADHERENTES DE MÚLTIPLES USOS: conocidos también como papel de múltiples usos. Son uno de mis productos preferidos porque no se pegan absolutamente nada, lo que los hace ideales para trabajar con caramelos, merengues y bizcochos de soletilla. Se pueden recortar también para colocarlos en el fondo de los moldes. Se encuentran en establecimientos especializados en decoración de tartas como Sweet Celebrations (pág. 544).⁴⁹

ESPUMADERA: una espumadera de tamaño medio o grande es mucho mejor que una espátula de goma para integrar los ingredientes de un batido, porque los pequeños agujeros de la espumadera producen justo la resistencia necesaria para mezclarlos sin desinflar el batido. Es útil doblar el mango para atrás para disminuir ligeramente el ángulo que forma con la pala.

MEZCLADOR PARA BIZCOCHO ANGEL FOOD: este artilugio nada caro casi ha desaparecido. Se diseñó específicamente para mezclar la harina con el merengue extremadamente espeso de la masa de bizcocho *Angel Food* y está perfectamente adaptado para esa tarea. Búsquelo en eBay o en tiendas de segunda mano.

SACATIRAS Y ACANALADOR: siempre recuerdo la cara que ponía James Beard cuando describía estos utensilios a sus alumnos hace muchos años. Cogía cualquier objeto pequeño entre sus manos y decía: «Este es el sacatiras y este es el acanalador». Y los ojos le brillaban con convencimiento.

El sacatiras tiene una pequeña cabeza metálica con pequeños agujeros afilados. Cuando se pasa sobre la piel de un cítrico, se hunde exactamente lo suficiente como para sacar la piel a tiras sin tocar siquiera la médula blanca y amarga. El acanalador, por su lado, puede sacar tiras más anchas de la misma piel. Un rallador *microplane* es el ideal para conseguir ralladuras finas de piel de naranja o limón. Estos aparatos y los ralladores se encuentran en grandes almacenes, superficies y tiendas especializadas.

CUCHARAS DE PORCELANA: elaboradas con porcelana francesa, se utilizan como cucharas de prueba porque no conducen el calor ni absorben olores. Esto precisamente las hace perfectas para remover líquidos calientes y meterlas en el microondas. Las cucharas de porcelana me gustan

especialmente para construir las jaulas de caramelo, porque es más fácil de apreciar el color real del caramelo sobre la blancura de la porcelana. Las espátulas de silicona (blancas o transparentes) sirven para el mismo propósito si se reservan únicamente para la repostería dulce.

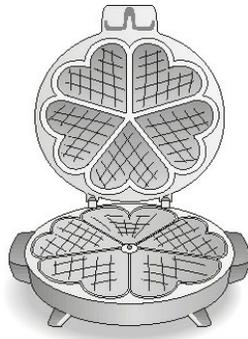
AGUJA PARA COMPROBAR LA COCCIÓN DE LOS BIZCOCHOS: los establecimientos de suministros para decoración de pasteles ofrecen alambres finos con un bucle final para sujetarlos y que dejan mínimos orificios en los bizcochos. Los palillos de madera también funcionan muy bien para este uso.

ROTULADOR: en las papelerías hay a la venta rotuladores con los que escribir sobre envases de plástico y papel de aluminio, cuyos trazos no se alteran con la humedad. Son perfectos para guardar productos en el congelador.

MÁRMOL: los establecimientos especializados en productos para el *gourmet* venden mármoles cuadrados de 45 cm de lado por un precio más que razonable. Es un tamaño adecuado para muchas cosas, desde repostería a trabajos con chocolate o guirlaches. Evite el contacto del mármol con zumo de limón o bebidas con alcohol porque perderá el brillo y el satinado.

CALIENTAPLATOS O PLANCHA ELÉCTRICA: si el horno de que dispone no tiene luz piloto, los calientaplatos con control de temperatura o las planchas eléctricas pueden funcionar muy bien para fundir el chocolate, siempre que no se les marque una temperatura superior a 48-49° C. Para comprobarlo, poner el termostato en la posición más baja posible, colocar encima una taza de agua con un termómetro metido dentro y tomar la temperatura varias veces a lo largo de 2 horas o hasta que se haya convencido de que la temperatura no pasará de los 43-44° C (para curarse en salud). Si se mantiene por debajo de los 48° C, se podrá poner la palma de la mano durante 3 seg sobre la superficie sin sentirse molesto. Otra fuente de calor interesante para estos trabajos es la parte superior de algunos frigoríficos. Cada casa tiene sus propias fuentes secretas de calor o frío naturales.

GOFRERA ELÉCTRICA CON FORMA DE CORAZÓN: una gofrera eléctrica proporciona los gofres más crujientes y uniformemente dorados con el mínimo esfuerzo (siempre que se piense con un poco de antelación por la mañana). Yo prefiero la versión antiadherente de Villaware.⁵⁰



PLANCHAS O SARTENES ESPECIALES PARA TORTITAS: la plancha danesa *Æbleskiver* proporciona tortitas de sartén redondas como buñuelos. La *Plett* sueca es magnífica para conseguir tortitas perfectamente circulares y de 7 cm de diámetro (Fante's, [pág. 543](#)).⁵¹

JERINGA DE ALMÍBARES: una jeringuilla de plástico sin aguja es mucho más eficaz para repartir los almíbares sobre los bizcochos que un pincel de pastelería. Tiene, además, medidas de volumen para calibrar la cantidad exacta de almíbar que se pone en cada una de las capas de la tarta. Si no le puede sacar una a su médico, es posible comprarlas en establecimientos de material para medicina. Aunque están fabricadas para no poder utilizarse más de una vez, se pueden usar indefinidamente para el almíbar. Yo utilizo una jeringuilla de 70 ml. Y, en vez de usar el émbolo, dejo que el líquido fluya. Después de lavarla, no volver a introducir el émbolo en la cánula hasta que no se vaya a emplear de nuevo, porque se quedaría pegado. Antes de utilizarla, rociarla con un *spray* antiadherente vegetal. En España, se pueden comprar jeringas en las farmacias; las más grandes suelen venderse, incluso, sin aguja.

BAÑO DE AGUA FRÍA: cuando una receta indica que debe «dejarse enfriar a temperatura ambiente» algo y se quiere conseguir esto rápidamente, un baño de agua con hielo funciona muy bien, siempre que el preparado se pueda remover para igualar la temperatura. Para preparar un baño de agua helada, poner cubitos de hielo en un barreño y añadir suficiente agua fría para que floten. Esparcir un buen puñado de sal por encima para bajar la temperatura (como cuando se hace helado). Si el preparado está en un cuenco de vidrio pretensado, que mantiene mucho la temperatura, y no debe enfriarse por debajo de un punto determinado, dejar a mano algo de agua caliente para cortar el enfriamiento del preparado cuando llegue a la temperatura adecuada.

Los preparados que no se deben remover, como la *ganache*, pueden colocarse en un cacharro de material buen conductor de la temperatura, como el cobre. Si se pone el molde sobre una encimera de mármol, perderá el calor más rápido.

BAÑO DE AGUA CALIENTE (baño María): existen un montón de situaciones en las que es necesario calentar algo mucho más suavemente de lo que se consigue sobre el fuego directo. Si no tiene un baño María, o si fuera muy pequeño, utilizar un cazo o una cazuela cuya boca sea ligeramente menor que el diámetro del cuenco de batir. Llenarlo con unos centímetros de agua y colocar el cuenco encima. En la mayoría de los casos, el fondo del cuenco no deberá tocar el agua. Remover o envolver el preparado continuamente mientras se calienta.

Cuando se utiliza un baño María de agua caliente para un bizcocho tipo flan, es mejor poner un trozo de papel vegetal en el fondo del molde que está lleno de agua, de modo que el fondo del molde del preparado no entre en contacto directo con el metal del molde mayor.

PALA O CUCHILLO PARA SERVIR TARTAS: el cuchillo para servir tartas bajas (estilo quiche o tarta de queso) que más me gusta es uno triangular de hoja fina fabricado por Wüsthof, que también ofrece una pala para servir tartas altas (de cumpleaños) con mango acodado en otro plano a la hoja.

DESHUESADOR DE CEREZAS O GUINDAS: en el capítulo de «Coberturas de frutas» ya he descrito la forma de utilizar una horquilla de moño para deshuesar guindas. Algunas veces no es fácil encontrar horquillas de moño largas.



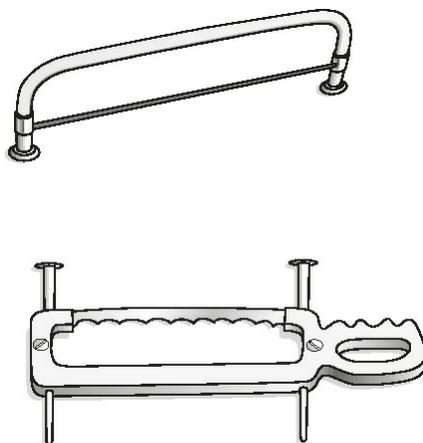
MATERIAL PARA LA DECORACIÓN DE TARTAS

Algunos de los mejores materiales para decoración de tartas que tengo no

fueron pensados con una tarta en la mente. Tenazas de ortodoncistas, una pequeña espátula de ágata, un juego de escalpelos y una magnífica bandeja escalonada forman parte del material utilizado en la consulta dental de mi madre. Cortadores de pétalos de rosa, un rodillo pequeño que utilizo para estirar el mazapán, y un hermoso librador de harina de acero inoxidable vienen de los establecimientos de suministros para jardinería y cerámica. Los pinceles de Windsor-Newton, una regla metálica de 45 cm para alisar las superficies de las tartas, una regla transparente de plástico y un juego de espátulas flexibles y de formas poco habituales provienen de los establecimientos de suministro de material artístico. Los ingredientes que se almacenan en pequeñas cantidades están guardados en botes de vendas de acero inoxidable que expende una casa de suministro de material quirúrgico.

PLATAFORMA GIRATORIA: una tabla giratoria barata como las que venden en los supermercados funciona tan bien como las que se apoyan sobre un pie macizo y pesado. Ambas se pueden elevar por el sencillo sistema de colocarlas encima de un molde de bizcocho puesto del revés. La tabla giratoria de pie pesado es imprescindible cuando se tienen que forrar enormes tartas de 3 pisos. La mía es el doble de pesada que las normalmente consideradas fuertes, pero una bandeja de servir tartas puede hacer el mismo papel si se coloca algo pesado o un mármol encima. Se puede comprar en los establecimientos de suministros para decoración de tartas o encargarla por correo.⁵²

NIVELADOR DE TARTAS: esta hoja de sierra de 40 cm de largo puede situarse a 3 alturas diferentes: a 3,75 a 4,35 y a 5 cm. Como la mayoría de los bizcochos para tartas de boda varían entre esas medidas, es muy práctica para conseguir capas de bizcocho perfectamente niveladas. Los niveladores de bizcochos se pueden adquirir en los establecimientos de material para decoración de tartas. También es muy útil una sierra para tartas en la que la cuchilla se fija a distintas alturas mediante unos tornillos sin punta, mejor que con muescas fijas.

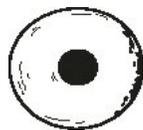


JUEGO DE BOQUILLAS PARA DECORACIÓN: Wilton y Ateco fabrican boquillas niqueladas muy resistentes y con las juntas soldadas, casi invisibles (la misma empresa tiene también una línea de boquillas menos caras en las que se ven las juntas, lo que las hace menos precisas al marcar decoraciones). Cuando se aplastan o pierden la forma por el uso, las boquillas pueden recuperar su forma con un corrector de plástico para boquillas, muy barato. Los adaptadores de plástico permiten cambiar de boquillas sin tener que vaciar las mangas pasteleras.

La compañía francesa Matfer fabrica boquillas transparentes y con acabados perfectos, ideales para trabajos de encaje y cintas. Son prácticamente indestructibles, pero no se pueden utilizar con un acoplador. Se pueden adquirir en J. B. Prince (pág. 453) y en La Cuisine (pág. 543).⁵³

Guardo un juego de boquillas exclusivo para el trabajo con *glasé* real, ya que incluso la más mínima traza de grasa puede licuarlo. Para limpiar las boquillas con pegotes de *glasé* real solamente es necesaria el agua caliente. También se pueden lavar y aclarar muy bien con un poco de vinagre para conseguir eliminar toda la grasa.

Un juego básico de boquillas incluye:



boquillas lisas pequeñas de los n^{os} 2, 3, 4 y 12

boquilla grande lisa del n^o 6 (1,25 cm de diámetro)

boquilla grande del n^o 9 (2 cm de diámetro)

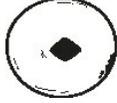
boquillas rizadas de los nos 18 y 22



boquillas para flores de los n^{os} 30 y 131



boquillas para hojas de los n^{os} 67 y 70



boquillas para rosas de los n^{os} 102, 103 y 104



boquilla para lirio del valle, n^o 181



clavo n^o 7 para rosas marcadas con *glasé*



MANGAS PASTELERAS: además de los pequeños conos de papel vegetal, utilizo dos tamaños y dos tipos distintos de mangas pasteleras. Las mangas de poliéster de 30 cm son de Wilton y las de nailon de 35 cm vienen de Francia y se pueden adquirir en la mayoría de los establecimientos de suministros para decoración de tartas. La manga de nailon, suave, es estupenda para trabajar con preparados de nata montada. No es tan adecuada, sin embargo, para utilizar con preparados muy mantecosos porque la grasa se cuele por los orificios del material. Para ese propósito prefiero las mangas de poliéster, que son cómodas de manejar, pero lo suficientemente consistentes como para evitar que pase demasiado calor de la mano a la cobertura. Las mangas más grandes de 30 cm no son apropiadas para trabajar con *buttercreams* porque el contacto con las manos acaba ablandando las grandes cantidades de crema que cabrían en ellas. Para retirar cualquier traza de grasa que dejen los *buttercreams* en las mangas pasteleras, conviene aclararlas en agua caliente con vinagre.

De la misma forma que tengo un juego de boquillas aparte para el *glasé* real, también reservo una manga pastelera para utilizarla con este preparado y así evitar toda posibilidad de contaminación con grasa. Las mangas de poliéster también se pueden aclarar en agua con vinagre y detergente para

eliminar la grasa. Para secarlas, ponerlas del revés sobre botellas altas y estrechas de soda o de vino.

Las mangas pasteleras de nailon son tan blandas y suaves que el mejor modo de rellenarlas es colocándolas sobre la cubeta de una batidora, encajando su parte superior en la boca, para que se sujete (cerrar antes la abertura retorciendo la manga directamente encima de la boquilla y empujándola dentro para evitar que el relleno rebose).

Hay mangas pasteleras de plástico desechable, que se usan y se tiran, y que se pueden comprar también en tiendas de suministros para decoración de tartas.⁵⁴

Las bolsas de congelación Ziploc pueden servir muy bien como bolsas pasteleras. Es tan sencillo como cortar una esquina e introducir el acoplador (pág. 400). El cierre evita que la cobertura se salga por arriba.

MOLDURAS PARA FLORES: este juego de tubos largos de plástico cortados por la mitad y a lo largo son estupendas superficies cóncavas y convexas sobre las que secar las flores de *glasé* o las hojas de chocolate, y darles una forma más natural y un aspecto fresco y vital. Se pueden comprar en los establecimientos de suministros para decoración de tartas.

DEPÓSITOS DE AGUA PARA FLORES: cuando se va a decorar una tarta con flores el día anterior al servicio, estos pequeños depósitos estancos equipados con diminutas esponjas para retener el agua, conservarán frescas las flores. Los más pequeños se pueden adquirir en floristerías o en almacenes para floristerías.



CINTAS: la cinta más bonita que he encontrado es una malla de alambre de Kate's Paperie (pág. 543). Se vende en plata, oro y otros muchos colores. Si se quiere rodear la base de una tarta cubierta con *fondant* o *buttercream* de chocolate blanco se puede utilizar cualquier cinta, pero esta deberá ser

impermeable o resistente a la grasa si la tarta está forrada de una cobertura más blanda.

BASES O PLATOS DE SERVICIO PARA TARTAS: en tiendas de material para decoración de tartas como Sweet Celebrations (pág. 543) tienen platos de servicio de cartón rígido, cubiertos con papel de aluminio decorativo.⁵⁵ Con este tipo de papel de aluminio en rollo se puede forrar una base de madera. Es posible, del mismo modo, utilizar como bandeja de servicio un espejo, siempre que tenga un grosor mínimo de 3 mm.

PAPEL MANTECA O ENCERADO: a la venta en papelerías, este brillante y grueso papel encerado es magnífico para trabajos con chocolate. La superficie del chocolate que se solidifica, apoyado sobre el papel, adquiere un brillo extraordinario.

ESPÁTULA TRIANGULAR: frecuentemente, las tiendas de material para decoración de tartas tienen a la venta esta herramienta, necesaria para hacer tirabuzones de chocolate. También es material de ferretería.



RUEDA DE PIZZA: la rueda de tipo sólido y resistente ejerce la presión constante y uniforme necesaria para cortar *fondant* enrollado, mazapán y guirlache (J. B. Prince, pág. 543 y La Cuisine, pág. 543).

PEINE DE HILO DE AZÚCAR: aunque parezca mentira, este es el único utensilio que no tiene diseño propio. En Francia, tradicionalmente, los reposteros utilizan varillas a las que se les ha cortado la parte curvada de los alambres con cizallas para dejarlas con alambres tiesos. Otra forma de hacer

un artilugio para elaborar azúcar en hilos es utilizar un cortador de bizcochos *Angel Food*. Doblar cada púa hacia un lado distinto (The Broadway Panhandler, [pág. 543](#), y tiendas de material para decoración de tartas, [pág. 543](#)).

1 En España pueden encontrarse diversos *sprays* semejantes en [dekoraobles.com](#), [gonzalezzygonzalez.com](#) o [duoharinero.com](#). (N. de la T.)

2 En la UE es casi generalizada la utilización de difosfatos o pirofosfatos ácidos de sodio, además del bicarbonato sódico. (N. de la T.)

3 En España se puede encontrar puré y otros preparados de castaña en [sosa.cat](#) y [gonzalezzygonzalez.com](#). (N. de la T.)

4 En la UE, en general, y en España, en particular, la harina de castaña se encuentra en las tiendas de comida natural y en las herboristerías. (N. de la T.)

5 En España se encuentran chocolates, con proporciones equivalentes, de estas y otras marcas. Además, en los chocolates españoles, afortunadamente, se conserva la benéfica y antes obligatoria costumbre de no añadir grasas ajenas al cacao, como la lecitina, que proviene de la soja. La entrada en la UE, en la que sí se añade lecitina al chocolate en las más afamadas marcas desde siempre, ha trastocado en parte este uso. Consultar, para la marca Callebaut en [norte-crsa.com](#). Para otras, en [chocovic.es](#), [valor.es](#), [sosa.cat](#), [dekoraobles.com](#), [gonzalezzygonzalez.com](#), [valrhona.com](#) o [lindt.com](#). (N. de la T.)

6 Alimentos que en la cultura judía son «neutros», como huevos, pescados, frutos secos, aceite —entre otros— y, en este caso, chocolate, y no están sometidos a restricción de ninguna clase. Para información sobre productos *kaser* (o *kosher*) y establecimientos donde adquirirlos, consultar en las páginas de las comunidades judías de Madrid, [comjudiamadrid.org](#), o de Barcelona, [cibonline.org](#). (N. de la T.)

7 En España, se encuentra en el mercado un excelente chocolate negro y con leche en gotitas y, también en gotitas, manteca de cacao o chocolate blanco, de varias marcas. Consultar en [sosa.cat](#), [chocovic.es](#), [dekoraobles.com](#), [gonzalezzygonzalez.com](#) y [valrhona.com](#). (N. de la T.)

8 Mezcla de grasas vegetales típicamente estadounidense y difícil de encontrar en el mercado para particulares. Consultar en [gonzalezzygonzalez.com](#), [norte-crsa.com](#) y [dekoraobles.com](#). (N. de la T.)

9 Consultar en [norte-crsa.com](#), [dekoraobles.com](#), [gonzalezzygonzalez.com](#) y [sosa.cat](#). (N. de la T.)

10 Consultar en [sosa.cat](#), [dekoraobles.com](#) y [gonzalezzygonzalez.com](#). (N. de la T.)

11 Para productos equivalentes consultar en [dekoraobles.com](#) y [gonzalezzygonzalez.com](#). (N. de la T.)

12 Este producto no se encuentra en el mercado español, pero puede fabricarse en casa, teniendo siempre en cuenta el porcentaje de grasa láctea de la nata que se utilice para ello, puesto que la nata ligera, sin aditivos, claro está, es cada vez más difícil de encontrar. (N. de la T.)

13 Sosa Ingredientes para Postres tiene esencias y aceites esenciales (consultar en la página [sosa.cat](#)). (N. de la T.)

14 Dos marcas comerciales estadounidenses de harina de repostería. Las harinas de repostería de nuestro país, muy refinadas, con la denominación de «Harina fina para repostería» son las que más se les pueden asemejar. Consultar [duoharinero.com](#) y [gonzalezzygonzalez.com](#) para harinas especiales para profesionales. (N. de la T.)

15 En España, consultar en [dekoraobles.com](#), [capricedecor.com](#) y Modecor España (932 892 727). (N. de la T.)

16 Consultar en [dekoraobles.com](#) y [sosa.cat](#). (N. de la T.)

17 En España se vende gelatina para particulares en paquetes de 10 g divididos en 6 hojas, equivalente a las antiguas hojas de 10 g de «cola de pescado». En los envases se especifica que es la cantidad

suficiente para solidificar 1/2 l de líquido. También se expenden en cajas de bolsitas de gelatina en polvo. Para gelatina en grandes cantidades u otros espesantes más modernos, consultar [sosa.cat](#), [dekoraobles.com](#) y [gonzalezzygonzalez.com](#). (N. de la T.)

18 En España, consultar en [comjudiamadrid.org](#), en la zona de Madrid, y [cibonline.org](#), en la zona de Barcelona. (N. de la T.)

19 En España, consultar en [dekoraobles.com](#). (N. de la T.)

20 En España, consultar en [sosa.cat](#). (N. de la T.)

21 En España, consultar en [sosa.cat](#). (N. de la T.)

22 En España, consultar en [sosa.cat](#), [dekoraobles.com](#) o [gonzalezzygonzalez.com](#). (N. de la T.)

23 En España, consultar en [sosa.cat](#) y [dekoraobles.com](#). (N. de la T.)

24 En España, esta última marca en particular, en [sosa.cat](#) y también en otras. Consultar en [dekoraobles.com](#). (N. de la T.)

25 En España, para esta pasta y todas las de praliné o garrapiñado, consultar en [sosa.cat](#), [dekoraobles.com](#) o [gonzalezzygonzalez.com](#). (N. de la T.)

26 En España, en herboristerías y tiendas naturistas. Consultar [farmaciaserra.com](#). (N. de la T.)

27 En la UE, consultar en [dekoraobles.com](#), [gonzalezzygonzalez.com](#) y [boyensbackservice.de](#). (N. de la T.)

28 En España, consultar en [gonzalezzygonzalez.com](#), [dekoraobles.com](#) o [sosa.cat](#). (N. de la T.)

29 En España, se encuentra buen azúcar crudo o mascabado en tiendas naturistas y de comercio justo. Para grandes cantidades, consultar en [sosa.cat](#) y [norte-crsa.com](#). (N. de la T.)

30 En España, se encuentra buena melaza (o miel de caña) nacional en tiendas naturistas y herboristerías. Para grandes cantidades, consultar en [norte-crsa.com](#), [dekoraobles.com](#) y [sosa.cat](#). (N. de la T.)

31 En España, consultar [duoharinero.com](#), [sosa.cat](#), [gonzalezzygonzalez.com](#) y [dekoraobles.com](#). (N. de la T.)

32 Consultar en [sosa.cat](#). (N. de la T.)

33 Consultar en [sosa.cat](#) y [norte-crsa.com](#). Para información general, en [iedar.es](#). (N. de la T.)

34 En España, y para vainillas de Tahití, Bourbon y Veracruz, consultar en [dekoraobles.com](#) o [sosa.cat](#). (N. de la T.)

35 Para grandes cantidades, consultar en [dekoraobles.com](#), [gonzalezzygonzalez.com](#), [duoharinero.com](#) y [sosa.cat](#). (N. de la T.)

36 Diversos ralladores de la marca Microplane ofrecen un excelente resultado y finísimas ralladuras. De venta en establecimientos especializados. (N. de la T.)

37 En la UE, Pyrex y Bodum. (N. de la T.)

38 Antiguas medidas que equivalen a «una cantidad inapreciable» (*smidge*), «pellizco» (*pinch*) o «pizca» (*dash*). (N. de la T.)

39 También a la venta en España, con varios modelos para envasar al vacío en bolsas y envases rígidos; consultar en [foodsaver.com](#). Otra marca disponible en España es Magic Vac Máxima, con varios modelos; consultar en [envasadorasalvacio.com](#). (N. de la T.)

40 En España, puede encontrarse este tipo de termómetros, de la misma marca Raytek y también de PCE ibérica, entre otros. (N. de la T.)

41 En España, consultar en [dekoraobles.com](#) y [gonzalezzygonzalez.com](#). (N. de la T.)

42 Son moldes circulares, en forma de corona, herederos del molde de *kugelhupf* o *gugelhupf* y con variados dibujos característicos, que diseñó —por encargo del Capítulo de la Sociedad Hadassah de Minneapolis hace unos cincuenta años— el fundador sueco en Estados Unidos de Nordic Ware, H. D. Dalquist. Se hicieron famosísimos en aquel país porque un bizcocho elaborado en un molde *bundt* ganó un concurso en 1966 y hoy tienen formas inimaginables. De venta en El Corte Inglés y Taste of America o consultar la página [nordicware.com](#). (N. de la T.)

43 En España, los moldes llamados de «bomba» son perfectas semiesferas y suelen ser de 1 l y de 1 1/2 l. Consultar en [dekoraobles.com](#) y [gonzalezzygonzalez.com](#). (N. de la T.)

- 44 En España, se pueden encontrar productos de Wilton en tiendas especializadas. (N. de la T.)
- 45 En España, consultar en dekoraobles.com, duoharinero.com y gonzalezzygonzalez.com. (N. de la T.)
- 46 Consultar en gonzalezzygonzalez.com y dekoraobles.com. (N. de la T.)
- 47 En España, consultar en salaet.com, dekoraobles.com y gonzalezzygonzalez.com. (N. de la T.)
- 48 En España, consultar en salaet.com, duoharinero.com, dekoraobles.com y gonzalezzygonzalez.com. (N. de la T.)
- 49 Actualmente, en la UE se ofrecen este tipo de productos de silicona y otros compuestos plásticos. Consultar en establecimientos especializados. (N. de la T.)
- 50 En España y la UE, Bosch ofrece gofreras antiadherentes en forma de corazón, mod. TWA 3000. (N. de la T.)
- 51 La plancha Æbleskiver se puede adquirir en aebleskiver.net. La sartén Plett, en tiendas especializadas. (N. de la T.)
- 52 En España, consultar en dekoraobles.com, gonzalezzygonzalez.com y duoharinero.com. (N. de la T.)
- 53 Consultar en dekoraobles.com, gonzalezzygonzalez.com y El Corte Inglés. (N. de la T.)
- 54 Consultar en dekoraobles.com, gonzalezzygonzalez.com y El Corte Inglés. (N. de la T.)
- 55 Consultar en fantasiagodie.com y modecor.it. Living in London (Santa Engracia, 4. 28010 - Madrid) tiene preciosos platos de servicio de tarta clásicos y al gusto anglosajón, con palas y cuchillos de servicio a juego. (N. de la T.)

Capítulo especial para profesionales y aficionados muy interesados

4^a PARTE

COMPRENSIÓN DE LOS BIZCOCHOS

Los chefs de cocina presumen a menudo de haber trabajado en alguno de los grandes templos de la cocina de Francia. Como repostera, me siento igualmente orgullosa de afirmar que mi trabajo como asesora ha servido a los laboratorios de investigación y desarrollo de una de las mayores empresas nacionales de suministros para la repostería.

Mi sentido del gusto se ha perfeccionado durante años gracias a que he tenido la posibilidad de saborear alimentos por todo el mundo. Mis técnicas han mejorado después de largos lustros de experiencia como estudiante y profesora. Pero valoro como un auténtico tesoro el haber tenido la oportunidad de trabajar con científicos expertos, habiendo probado y analizado el resultado de incontables experimentos. He empleado tanto tiempo en estudiar la ciencia de la repostería que, a veces, ¡parece que hubiera llegado a conocer el interior de la estructura del propio bizcocho!

También estoy enormemente agradecida a mi maravillosa amiga, Shirley Corriher, investigadora bioquímica y magnífica profesora de cocina, que durante años se ha consagrado a desenterrar valiosos artículos de revistas científicas y ha dedicado horas y horas a predicar y divulgar la teoría de los bizcochos. Es precisamente la comprensión de todo esto lo que me permite ser creativa y sentirme segura en mi trabajo.

Pongamos por caso que usted quiere transformar su receta de *cheesecake* favorito en otro *cheesecake* de chocolate blanco. El hecho de añadir chocolate blanco sin tener en cuenta que tiene un 30% de azúcar y que, por tanto, habrá que quitar esta cantidad de azúcar de la receta, hará que el pastel quede demasiado dulce.

Elaborar repostería sin comprender los propios ingredientes y el modo en el que se comportan es como hacerla con los ojos vendados. En ocasiones todo sale bien, pero, cuando no es así, únicamente se puede intentar adivinar el modo de conseguirlo.

Los bizcochos elaborados con harina se pueden clasificar en tres categorías básicas:

- Bizcochos cremosos, con mantequilla sólida u otras materias grasas.
- Bizcochos tipo esponja, con gran cantidad de huevo con respecto a la de

harina y mantequilla fundida o aceite.

- Bizcochos tipo esponja, con gran cantidad de huevo con respecto a la de harina, pero que no requieren mantequilla, aceite ni otra grasa.

La mejor forma de clasificar y comparar los bizcochos de estas tres categorías es utilizar un cuadro o tabla que muestre los porcentajes de líquido, huevo, harina, azúcar y grasas. La tabla tendrá en cuenta que la mantequilla sin clarificar no es grasa al 100%. Realmente la mantequilla es grasa en un 81%, y en un 15,5% es líquido acuoso (el clarificado elimina el líquido acuoso y los sólidos lácteos).

Observando este cuadro he comprendido por primera vez que, aunque yo pensaba que mi fórmula de cuatro cuartos llevaba la misma cantidad en peso de huevos, harina y azúcar y un poco más de mantequilla, ¡en realidad lleva las mismas proporciones de mantequilla que de los otros ingredientes, si se tiene en cuenta la existencia de esa pequeña cantidad de líquido acuoso! El bizcocho *chiffon* tiene casi las mismas proporciones que la genovesa con almíbar, aunque el agua y el azúcar se añaden al *chiffon* antes de cocerlo.

El análisis de este cuadro le permitirá saber hasta cierto punto cómo será el bizcocho. La genovesa, una vez humedecida con el almíbar, tiene un contenido en azúcar y líquido acuoso semejante al del bizcocho cremoso. Como esta lleva una mayor proporción de huevo, será más jugosa que el bizcocho cremoso así como también de textura más ligera. El bizcocho *Angel Food*, con su 34% de azúcar, sólo de claras y sin nada de grasa que pueda hacerlo pesado, es mucho más dulce y etéreo que el bizcocho cremoso, que tiene sólo un 22% de azúcar, junto a huevos enteros y un montón de mantequilla.

PROPORCIONES DE LOS INGREDIENTES PRINCIPALES EN LOS BIZCOCHOS BÁSICOS

Tipo de bizcocho	liquidos	huevos	harina	azúcar	grasa*
Cuatro cuartos	12%	22%	22%	22%	22%
<i>Pancake</i> o tortita	52%	20%	23%	0%	5%
Bizcocho cremoso	24%	10%	27%	27%	12%
Genovesa	0%	46%	23%	23%	8%
con almibar	22%	31%	16%	25%	6%
Bizcocho enrollado	0%	59%	14%	27%	0%
con almibar	15%	47%	11%	27%	0%
<i>Biscuit de Saboya</i>	0%	51%	23%	26%	0%
con almibar	32%	28%	13%	27%	0%
Bizcocho de soletilla	0%	50%	25%	25%	0%
Bizcocho esponja	4%	45%	20%	31%	0%
Bizcocho <i>Angel Food</i>	6%	47%	13%	34%	0%
Bizcocho <i>chiffon</i>	14%	35%	18%	24%	9%

*Contenido graso total sin los sólidos lácteos ni el agua de la mantequilla.

COMPRESIÓN DE LOS BIZCOCHOS CREMOSOS

El bizcocho cremoso básico americano es uno de los mejores del mundo. Es sabroso sin ser demasiado dulce, de textura suave y ligera, y lo suficientemente jugoso como para servirlo tal cual o utilizarlo como soporte de diversos rellenos y coberturas.

Sus ingredientes pertenecen a dos grandes categorías: aquellos que forman y refuerzan la estructura de la masa y aquellos que la debilitan.

En la primera categoría se encuentran la harina y los huevos, que contienen ambas proteínas que se coagulan durante la cocción para formar el entramado o estructura sobre la que se apoya el bizcocho. La harina, además, posee almidón, que se gelatiniza (absorbe agua) y estabiliza aún más la estructura.

En la segunda categoría se encuentran la grasa, el azúcar y la levadura química (polvos de hornear) que, de distintos modos, ablandan la estructura, debilitándola.

El líquido acuoso une ambas categorías, porque se mezcla con las proteínas precursoras del gluten para dar lugar al gluten, otra de las redes estructurales de la masa del bizcocho. Pero un exceso de líquido provocaría la caída de la masa. Normalmente, la sección de corte de un bizcocho con una estructura débil parece una «M» (paredes rectas pero centro hundido). El corte de un bizcocho con demasiado líquido, sin embargo, parece una «X»

(parte superior al ras pero paredes hundidas hacia el centro). La masa de un bizcocho cremoso con demasiado líquido será blanda y el bizcocho ya cocido, denso y pesado. Una masa con menos líquido será más densa, y el bizcocho final, más ligero y con una miga más suelta. El equilibrio perfecto del líquido conduce al equilibrio del soporte estructural con la jugosidad, que se perciben en la boca con una textura tierna.

INGREDIENTES

HARINA DE REPOSTERÍA: la harina de repostería tiene dos proteínas precursoras del gluten, la gliadina y la glutenina. Cuando se remojan, se unen para formar las hebras elásticas que entretajan una pequeña parte de la estructura del bizcocho. El componente más importante de la estructura es, sin embargo, el almidón, que absorbe agua y se infla (gelatiniza) para consolidarla.

La harina de repostería viene del trigo de grano blando de invierno molido muy fino, que posee un gran contenido de almidón y un bajo contenido de proteínas precursoras de gluten. Debido a su menor calibre, absorbe la humedad y la grasa con mayor rapidez que el trigo duro de primavera, que, además, contiene más proteína.

El calibre de las celdas gaseosas en la miga del bizcocho es indicador de la calidad del grano de la miga en la masa ya cocida. Además depende directamente del modo en el que se expanda la masa durante la cocción antes de que las celdas lleguen a romperse. Sobre ello influyen, en parte, el tamaño de las partículas de harina, en parte, el pH de la masa y también, en parte, el tipo de grasa utilizada. La harina de trigo, debido al blanqueado por tratamiento con cloro (lejías), tiene un pH más bajo (más ácido) que otras harinas, lo que confiere un sabor más dulce y delicado y una miga más aterciopelada (una mayor acidez baja la temperatura a la que se coagulan las proteínas). Además, permite que la estructura de la masa pueda soportar más azúcar, más mantequilla y partículas más pesadas, como frutos secos picados o chocolate (en trozos).

El tratamiento con cloro proporciona otras ventajas. Daña los gránulos de almidón, permitiendo que el agua los remoje con mayor facilidad. En el sector industrial, la harina para bizcochos muchas veces se muele con azúcar, de modo que las partículas de azúcar incrustadas en los granos de harina son una vía por la que el agua puede introducirse para hidratar el almidón. El tratamiento por cloro, por otro lado, inhibe el desarrollo del gluten.

Investigaciones recientes han demostrado que la grasa se adhiere a la superficie de las partículas de almidón tratado por cloración, lo que permite una mejor aireación (una distribución más uniforme del aire).

Es posible sustituir una cantidad en peso de harina de repostería por la misma cantidad en peso de harina común *blanqueada* añadiendo un poco de almidón de maíz. El resultado, sin embargo, no será igual, pues la harina común posee un grano de calibre mayor y un pH más alto. La harina con levadura no puede sustituir a la harina de repostería, porque tiene aproximadamente 1 1/2 cucharadas de polvos de hornear y 1/2 cucharada de sal por cada 1/4 de kg de harina. Estos aditivos debilitarán y harán perder finura a la estructura de los bizcochos que requieran 1 1/4 cucharadas de té de polvos de hornear o menos, por cada 1/4 de kg de harina.

HUEVOS: los huevos contribuyen a la estructura y son un medio para la incorporación de aire en la masa, además de suministrar parte del líquido del bizcocho. La yema de un solo huevo es una gran fuente natural de agentes emulgentes que ayuda a distribuir de forma uniforme la grasa en la masa. Los bizcochos elaborados solamente con clara de huevo son ligeramente más suaves que los que se hacen con huevo entero o sólo con yemas, porque la yema se endurece más que la clara durante su coagulación (cocción). En una receta de bizcocho corriente, se puede sustituir 1 huevo por 2 yemas o por 1 1/2 claras, teniendo en cuenta que la estructura del que se haga sólo con yemas será débil, por lo que los polvos de hornear deberán reducirse a 1/4 de cucharada de té por cada 3 yemas (las yemas dan mayor ternura porque cubren parte de las proteínas precursoras del gluten de la harina, evitando el desarrollo excesivo del gluten).

Elaborar los bizcochos sólo con yemas tiene la ventaja de que se consigue un mejor sabor y un color más dorado. La corteza también se dora más porque las yemas poseen más proteínas y contienen grasa.

MANTEQUILLA: la mantequilla o las grasas sólidas dan ternura y llenan de aire los bizcochos. Confieren esta textura evitando el desarrollo excesivo del gluten porque forran parte de las proteínas precursoras del gluten de la harina. Las celdas que se forman en la grasa durante el batido son espacios repartidos en la masa en los que pueden acumularse tanto el vapor que se produce durante la cocción como el dióxido de carbono que (procedente del bicarbonato sódico) se ha liberado gracias a un compuesto ácido que —junto

al primero— forma parte de los polvos de hornear. La mantequilla sin sal da muy buen sabor, no sólo por su propio e incomparable gusto, sino porque también libera con mayor plenitud los aromas de los otros ingredientes. Un bizcocho con menos mantequilla, por ejemplo, parecerá menos dulce. La margarina o las otras grasas no liberan tanto los aromas.

La mantequilla hará esta función cuando se bata con la mayor cantidad de aire posible y si se encuentra a una temperatura de entre 18 y 24° C. La grasa fundida hace que, durante la cocción, la masa se vuelva más líquida porque la grasa no se disuelve en el agua; se dispersa en diminutas partículas por toda la masa. Algunas personas utilizan hasta un 50% de grasas hidrogenadas en lugar de mantequilla pura porque contiene emulgentes que dispersan la grasa más uniformemente, lo que aumenta la elasticidad de la película de proteína que rodea las burbujas de aire y mejora el volumen y la textura. Yo encuentro, sin embargo, que la utilización de mantequilla en un 100%, a la temperatura adecuada, produce una textura perfecta y, además, un sabor inigualable.

AZÚCAR: el azúcar proporciona dulzor y facilita la introducción del aire en la grasa. Es mejor el azúcar superfina porque cuanto más pequeños sean los cristales, más numerosas serán las celdas de aire. El azúcar molida no es adecuada porque no presenta los ángulos cortantes de los cristales de azúcar que ayudan a la introducción del aire. Las celdillas de aire se expanden más antes de que la masa de un bizcocho muy azucarado se solidifique porque el azúcar eleva la temperatura a la que se coagula la proteína de huevo y a la que se gelatiniza el almidón de la harina. Todo ello produce una textura más esponjosa porque ablanda la estructura del bizcocho (es tierno), lo que lo hace más fundente en la boca (es suave). Hay que hacer notar que la ternura y la suavidad son dos cualidades distintas. Así, un bizcocho con mucha azúcar se desbarata fácilmente (es más tierno) pero también produce una «sensación en boca»¹ más firme (es suave).

El azúcar da una textura más tierna al bizcocho de dos formas fundamentales. Absorbe el líquido, en competencia con el almidón, combinándose con las dos proteínas de la harina precursoras del gluten para evitar el desarrollo del mismo, lo que haría la masa demasiado rígida. Curiosamente, incluso si cuando se añade el azúcar ya se ha desarrollado el gluten, aquella se combina aún con las proteínas para romper el gluten. Cuando el bizcocho ya está cocido, el azúcar sirve para conservar la

humedad.

SAL: la única función de la sal en el bizcocho es la de acentuar el sabor. Sin sal, el bizcocho tendrá un sabor decididamente insípido.

LEVADURAS QUÍMICAS O POLVOS DE HORNEAR: los polvos de hornear son mezclas de un ácido o una sal de ácido (sólidos) y bicarbonato sódico homogeneizados y estabilizados con almidón o harina. Se formulan de tal modo que no quede nada de bicarbonato o de ácido en la masa una vez que ha tenido lugar la reacción deseada, producto de la cual es el dióxido de carbono, que llena de aire y hace más ligera la masa al aumentar el tamaño de las celdas de aire ya introducidas en la grasa (no produce nuevas celdas de aire). Cuando se especifica que una levadura química es de doble acción, significa que parte de la reacción citada tiene lugar cuando los polvos de hornear entran en contacto con el líquido y la restante se pone en marcha gracias al calor durante la cocción.

Una cantidad muy exigua de levadura química da lugar a un bizcocho duro con la parte superior abultada, una miga compacta y pequeño volumen. Excesiva cantidad de levadura en polvo se traduce en una miga granulosa, hueca y frágil, muy a menudo hundida en el centro.

El bicarbonato sódico se puede utilizar en una fórmula de bizcocho para neutralizar un ingrediente ácido como la melaza, la crema agria o el cacao que no se ha tratado al estilo «holandés» (con un álcali). Se necesita 1/2 cucharada de té de bicarbonato sódico (2,5 g) para neutralizar el ácido de 1/4 de l de leche ácida. Este proceso (la reacción del ácido láctico de la leche agria con el bicarbonato sódico) da lugar a una cantidad de levadura química equivalente a, aproximadamente, cuatro veces su volumen en polvos de hornear. Es decir, si una fórmula requiere 125 ml de leche y 1 1/2 cucharadas de té (7,5 g) de polvos de hornear, es posible sustituirla por 125 ml de leche agria y 1/4 de cucharada de té de bicarbonato (1,25 g) para neutralizarla. Esto es equivalente al poder leudante de 1 cucharada de té (5 g) de levadura química, de modo que sólo habrá que añadir 1/2 cucharada de té (2,5 g) de estos mismos polvos de hornear. Cada 1/4 de litro de melaza precisa de 1/2 a 1 cucharada de té (de 2,5 a 5 g) de bicarbonato para su neutralización.

Dado que la acidez de estos productos varía, existe el riesgo de agregar más bicarbonato del que la cantidad de ácido presente pueda neutralizar. Este exceso de alcalinidad retrasará la coagulación de las proteínas y dará lugar a

una miga granulosa y hueca con un sabor amargo y metálico. Es mucho mejor utilizar muy poco bicarbonato que demasiado.

Cuando se trabaja con fórmulas de bizcochos que llevan suero de mantequilla, encuentro que 125 ml de suero de mantequilla + 1/4 de cucharada de té (1,2 g) de bicarbonato equivalen más bien a 1 1/8 de cucharada de té (5,6 g) que la cucharada de té (5 g) indicada por el USDA (Departamento o Ministerio de Agricultura de Estados Unidos). Todas estas contradicciones indican que estas cifras no son nunca exactas y que las sustituciones no deben hacerse al pie de la letra, por decirlo de algún modo. En último caso, yo prefiero no neutralizar el gusto ácido del suero de mantequilla con bicarbonato, porque encuentro que empleando únicamente polvos de hornear el sabor es más pleno y la textura más delicada.

CACAO: el cacao es mejor que el chocolate para la repostería de bizcochos porque da un sabor mucho más intenso. Para alcanzar con chocolate una intensidad de sabor igual a la del cacao es necesario utilizar más pasta de cacao, manteca de cacao y mantequilla, a menos que el chocolate se cocine en agua, como en la genovesa de chocolate jugosa (pág. 129). Ello se debe a que los compuestos que dan sabor al chocolate se encuentran bloqueados por la manteca de cacao. Al cocinar el chocolate en agua, se derrumba la barrera de manteca de cacao que rodea a las partículas, que se hinchan hasta su ruptura, lo que libera los compuestos que confieren gusto.

El cacao tiene un efecto endurecedor sobre la estructura de la masa, así que, para compensarlo, los bizcochos que llevan cacao tienen una mayor cantidad de polvos de hornear.

En los bizcochos de chocolate se utiliza tradicionalmente el bicarbonato porque neutraliza su acidez media. El color de un bizcocho *devil's food* se debe a los pigmentos que le proporcionan el cacao o el chocolate. El tono cambia si se altera la concentración de iones de hidrógeno. Son amarillos con un pH del 5,0. El bicarbonato, que aumenta la alcalinidad, cambia el tono hacia el marrón caoba con un pH del 7,5. El aumento del pH también confiere una textura más granulosa y otorga ese sabor un tanto amargo, asociado normalmente con el bizcocho *devil's food*. Si se utiliza chocolate estilo holandés es innecesario (de hecho, es inapropiado) añadir bicarbonato para neutralizar la acidez, porque el proceso holandés es un tratamiento alcalino durante el tostado de las almendras del cacao que elimina el ácido acético, lo que da al cacao un sabor más suave, un color más intenso y mejora

su solubilidad. Algunas personas encuentran más fuerte el sabor del chocolate de cacao sin tratamiento holandés; otras, más bien amargo.

En ocasiones se aplica un proceso denominado «instantanizar» para «arañar» y esponjar los granos de cacao, lo que permite que se disuelvan más fácilmente.

LÍQUIDO: los productos lácteos son los líquidos habitualmente preferidos para los bizcochos cremosos amarillos o blancos. Para los bizcochos cremosos de chocolate normalmente se utiliza el agua como líquido. Los lácteos tienen un sabor más intenso, pero las proteínas de los sólidos lácteos hacen que el chocolate adquiera un sabor amargo (pruebe un bizcocho de chocolate elaborado con leche al tiempo que otro elaborado con agua para apreciar la notable diferencia de sabor). Los zumos de frutas no son recomendables porque alteran el equilibrio ácido de la masa, lo que afecta a su textura y la convierte en chiclosa.

Además de dar sabor, la función de los líquidos en la masa de un bizcocho es disolver la sal y el azúcar y posibilitar la reacción de la base y el ácido que forman los polvos de hornear y que da lugar al dióxido de carbono. El líquido, además, permite la dispersión de la grasa y la harina y se convierte en el vapor que leva el bizcocho.

PREPARACIÓN DE LA MASA

He adaptado el sistema para preparar la masa en dos pasos —utilizado en la industria con niveles altos de mezclas de grasas (*shortening*, en inglés, mezcla de grasas hidrogenadas)—, que permiten la utilización de altos niveles de azúcar, para aplicarlo con mantequilla (no considero una ventaja poder agregar más azúcar y prefiero el sabor de la mantequilla al de cualquier otra mezcla de grasas). La mezcla de grasas puede admitir mucho aire en un tramo más amplio de temperaturas que la mantequilla. Este método es mi favorito si la mantequilla se mantiene entre 18 y 24° C y los otros ingredientes se encuentran a temperatura ambiente.² Es más rápido y sencillo que el sistema de «mantecar»,³ y los resultados se traducen en una mayor consistencia. El grano de la miga es más fino y aterciopelado y la miga más tierna que con el método industrial.

El sistema en dos pasos produce bizcochos más tiernos porque la mantequilla se añade a la harina con un mínimo de líquido (justo la cantidad necesaria para dispersar la grasa) al principio del proceso de batido. La

mantequilla recubre parte de las proteínas precursoras del gluten de la harina, evitando de este modo un excesivo desarrollo del gluten y que el bizcocho se endurezca debido a un exceso de batido. Con este método, sin embargo, se introduce una gran cantidad de aire cuando se bate. Prueba de ello es que, aunque el molde se llene solamente hasta la mitad, en lugar de los 2/3 habituales, la masa llega hasta arriba.

Otra ventaja del método en dos pasos es que, pese a que todos los ingredientes secos se mezclan juntos al principio, con la batidora se consigue dispersarlos uniforme y perfectamente. Como el tamizado no dispersa los ingredientes a menos que se repita numerosas veces, la alternativa de la batidora supone un gran ahorro de tiempo y energía (la harina deberá tamizarse una vez para airearla y separar las partículas, que así podrán hidratarse más uniformemente).

COCCIÓN DEL BIZCOCHO

El único factor con importancia real para conseguir la cocción con final feliz de un bizcocho es la temperatura del horno. No importa que los ingredientes se hayan pesado, medido y mezclado con todo el cuidado. Un horno muy frío o demasiado caliente se encargará de arruinar la textura. Como la mayor parte de los termómetros de horno son bastante inexactos, la mejor prueba es preparar el bizcocho amarillo pálido para cualquier ocasión ([pág. 38](#)). Este pastel cremoso básico le proporcionará la clave para conocer la precisión del termostato de su horno.

Se pueden decir muchas cosas del aspecto exterior de un bizcocho cocido. Si la costra superior está uniformemente dorada y plana o suavemente abombada, la masa que está debajo será delicada, suave y tierna. Si está en punta y se comprueba que está cocido antes de pasados 10 min, es que el horno está demasiado caliente. Si, por el contrario, se hunde un poco en el centro, tarda más de 1/2 hora en cocerse y posee una textura granulosa, el horno no está lo suficientemente caliente.

Mientras se cuece un bizcocho, el gas expandido del vapor y la levadura agranda las burbujas de aire atrapadas en la grasa durante el proceso de batido. Las burbujas se expanden hasta que las paredes que rodean las celdas se rompen, las proteínas de la harina y del huevo se coagulan y el almidón de la harina se gelatiniza para consolidar la estructura. A una temperatura muy baja, la penetración del calor es muy lenta y las celdas se expanden demasiado, chocan unas con otras, formando celdas mayores antes de que la

coagulación y la gelatinización puedan consolidar la estructura. Este hecho explica por qué la miga es más ordinaria en un bizcocho que se ha cocido demasiado despacio y por qué un bizcocho de 30 cm tiene una miga un tanto más tosca que otro de 15 cm.

LO QUE PUEDE FALLAR

Partiendo de la base de que se está trabajando con una fórmula bien equilibrada, cuando un bizcocho cremoso se viene abajo, se levanta en pico y se rompe o tiene una textura deficiente, lo primero que hay que comprobar es la precisión de la temperatura del horno. Lo siguiente que considerar es la proporción entre los ingredientes (de qué forma fueron pesados o medidos). La sustitución de algún o algunos ingredientes sin los ajustes necesarios suele ser a menudo el problema, como utilizar huevos XL en lugar de L, o harina normal en lugar de harina de repostería sin realizar las variaciones pertinentes, o, también, que los polvos de hornear estén pasados, sean viejos.

La siguiente cosa que conviene comprobar es el sistema utilizado para batir la masa. Si se utiliza el sistema en dos pasos, pocas veces será este el problema. Es muy difícil que la masa se ponga dura por un batido excesivo, puesto que la temprana adición de la mantequilla a la masa es una protección en este sentido. Con el método del mantecado, el exceso de batido desarrolla el gluten, especialmente si se ha utilizado harina normal, con el resultado de una miga prieta con un pico en la corteza del bizcocho. La levadura tiene que abrirse camino a través de las duras paredes de las celdas, produciendo amplios túneles y erupciones que rompen la superficie del bizcocho.

La falta de batido no desarrolla en absoluto el gluten, lo que da una masa desmigada, ordinaria y una corteza superior plana con un ligero socavón central.

Suponiendo que está usted haciendo una de las recetas de bizcocho de este libro y que ha pesado o medido con precisión los ingredientes, los problemas más comunes y sus causas son:

Problema	Causa
Corteza superior rota o en pico y/o grandes túneles en la miga	Horno muy caliente o masa demasiado batida
Miga ordinaria y centro del bizcocho hundido	Horno demasiado frío, masa poco batida o exceso de polvos de hornear
Volumen escaso, textura apelmazada	Polvos de hornear escasos o viejos o huevos y/o mantequilla muy fríos

COMPRESIÓN DE LA GENOVESA Y DE LOS BIZCOCHOS TIPO ESPONJA

Es característica de los bizcochos tipo esponja su textura mucho más ligera y mullida que la de los bizcochos cremosos. Al comparar la relación proporcional entre los ingredientes de una genovesa con los de un bizcocho cremoso básico (pág. 479), es muy fácil comprobar el porqué. La genovesa regada con almíbar (que suele ser la forma de servirla) tiene cerca de tres veces más huevo que un bizcocho cremoso y solamente la mitad de harina y mantequilla.

Yo mezcló la harina de la receta de mi genovesa con un 50% de almidón de maíz, por lo que el contenido total en proteína desciende. Disminuir la harina hasta ese punto es posible porque una de las diferencias más importantes entre los bizcochos tipo esponja y los cremosos es que la estructura de los primeros se basa, en primer lugar, en la proteína del huevo reforzada por el almidón de la propia harina. Realmente se puede hacer una genovesa sin nada de proteína de harina y utilizando solamente almidón, pero su textura no sería suficientemente ligera y elástica.

El objetivo principal que se persigue al hacer un bizcocho tipo esponja es conseguir que la masa cocida tenga el mayor volumen posible. Como los huevos son el ingrediente fundamental para conseguir volumen, será importante tener en cuenta la forma en que se batieron, su temperatura y el modo en que se les añadieron los otros ingredientes. La genovesa, por ejemplo, lleva mantequilla (que tiende a bajar la espuma que forman los huevos), así que para contrarrestar este inconveniente, los huevos se templan antes de batirlos para ayudarles a alcanzar el mayor volumen posible. La mantequilla también se añade templada para que no se solidifique y suponga un lastre demasiado pesado para la espuma formada por los huevos.

No obstante, un volumen excesivo tampoco es deseable, porque si es mayor del que la estructura puede soportar, la genovesa se vendrá abajo.

Volviendo de nuevo a la tabla (pág. 479), al comparar el *biscuit* de Saboya sin almíbar con la genovesa sin almíbar se comprueba que el primero será más ligero que la segunda. No lleva grasa que lo lastre y, además, tiene más huevo y más azúcar que harán más espuma. Por esta razón, para el *biscuit* no es necesario calentar los huevos con la intención de aumentar el

volumen durante el batido. Sí es aconsejable, sin embargo, cocerlo en un molde sin engrasar, porque la ausencia de grasa (sin tener en cuenta la pequeña cantidad de yemas) y la gran cantidad de huevo podrían provocar que el *biscuit* se encogiera y se separara de las paredes del molde para, a continuación, venirse abajo.

Tanto la genovesa como el *biscuit* resultarán secos y duros hasta cierto punto sin el almíbar que los humedezca, que, en la cantidad adecuada y perfecta, suaviza su textura. Pero si se añade demasiado, el bizcocho llega a ponerse casi pastoso. El *biscuit* de Saboya puede absorber mucho más almíbar que la genovesa porque tiene una estructura más resistente.

Los bizcochos tipo esponja sin grasa requieren un almíbar para humedecerlos o una gran cantidad de azúcar para hacerlos más tiernos. El bizcocho de esponja americano, por ejemplo, no lleva almíbar según la tradición, pero requiere un 31% de azúcar. El bizcocho *Angel Food*, por su parte, incorpora un 34% de azúcar. El bizcocho *chiffon*, que presenta la jugosidad mantecosa del bizcocho cremoso junto a la ligereza del tipo esponja, gana ternura en su masa gracias al aceite, por lo que se logra una gran jugosidad con sólo un 24% de azúcar, menos que en un bizcocho cremoso (tiene un 9% de aceite con respecto al 12% de mantequilla del bizcocho cremoso, pero el aceite, que es líquido, cubre con mayor eficacia las proteínas, de modo que con menor cantidad se alcanza el mismo grado de ternura). Una pequeña cantidad de polvos de hornear permiten el aumento de volumen suficiente, que no haga peligrar su frágil estructura. Es mejor el azúcar superfina, como en los bizcochos cremosos, porque cuanto menores sean los cristales, más numerosas serán las celdas de aire.

Los bizcochos de esponja, *chiffon* y *Angel Food* son tan ligeros y esponjosos que, para alcanzar su volumen máximo, necesitan el apoyo suplementario que les proporciona el molde de tubo y se tienen que dejar boca abajo hasta que se enfríen lo suficiente como para que la estructura se consolide, la miga se esponje y no se baje. *Angel Food* es el bizcocho más ligero porque se hace totalmente con claras de huevo para alcanzar mayor cantidad de espuma y más estabilidad (es necesaria menos harina para su estructura), además de la mayor cantidad de azúcar. Precisamente porque las claras de huevo coaguladas son gomosas en ausencia de alguna grasa, esta gran cantidad de azúcar es imprescindible para «enternecer» el bizcocho. Siempre existe un límite en cuanto a la cantidad de azúcar que se puede echar en un bizcocho y, a partir de un punto, esta realmente impide que la masa se

consolide porque sube la temperatura de coagulación del huevo y limita la gelatinización del almidón.

Se hacen mejores bizcochos tipo esponja con harina de repostería que con harina común, porque aquella es de menor calibre y tiene un contenido en proteína y un pH más bajos. El crémor tártaro, que es un ácido, se añade para estabilizar las claras de huevo y bajar el pH, dando lugar a una miga de grano más fino, haciendo el bizcocho más tierno y evitando que se encoja. Se cree que el ácido permite que las películas de proteína de las celdas de aire que forman la espuma se mantengan hasta que el calor pueda consolidar la estructura. En un bizcocho *Angel Food* blanco, cuanto más bajo sea el pH, más blanca será la miga.

Como en los bizcochos cremosos, la cocción de los bizcochos tipo esponja a temperaturas altas fomenta una más rápida solidificación de la masa y una menor absorción de agua por parte del almidón de la harina, lo que provoca un mayor volumen y da lugar a un bizcocho más jugoso y tierno. Sin embargo, aunque las temperaturas más altas mejoran la textura, no son beneficiosas para el aspecto externo del bizcocho. Por encima de los 175° C, la corteza de los bizcochos tipo esponja comienza a quemarse.

FÓRMULAS INFALIBLES Y TÉCNICAS PARA ELABORAR GRANDES TARTAS ESPECIALES Y DE BODAS

Este capítulo, dedicado a las grandes tartas para ocasiones especiales, va dirigido especialmente a los maestros reposteros o a los particulares dedicados a la repostería. En él se encuentra toda la información necesaria para hacer bizcochos blancos, amarillos o de chocolate de cualquier tamaño, desde 15 hasta 45 cm de diámetro, y cualquier genovesa, amarilla o de chocolate, de 15 hasta 30 cm de diámetro. También se indican las cantidades de *buttercream* y almíbar necesarios para cada uno de estos tamaños. Hay recetas de otros bizcochos maravillosos que hacer a gran escala, como el *cheesecake* o el cuatro cuartos, e instrucciones detalladas para montar y almacenar los diferentes pisos de las tartas.

El capítulo «Tartas de exhibición», que comienza en la [pág. 161](#), incluye ya cinco ejemplos complejos de tartas de boda de varios pisos. Pero la información que engloba este capítulo le permitirá hacer variaciones sin límite de cualquier bizcocho que desee.

Es posible hacer tartas grandes sin otro equipamiento especial que unos moldes grandes y suficiente número de rejillas, pero ciertos elementos del equipamiento hacen el trabajo mucho más fácil y más eficaz. Una batidora Hobart de 10 ó 20 l, por ejemplo, posibilita batir la masa para una tarta de bodas de 3 pisos para 150 personas en una sola tanda. Con la KitchenAid K5 (cubeta de 5 l), es necesario dividir la masa en dos tandas para un bizcocho cremoso y, en cuatro, para una genovesa. Una persona muy, pero que muy motivada, podría incluso hacerlo con una batidora de sujeción manual, preparando la masa en cuatro tandas (dos para los pisos de 30 cm de diámetro, una para las capas de 24 cm y una para las capas de 15 cm).

Cuando se preparan grandes bizcochos también hay que tener en cuenta el tamaño del horno. En una ocasión hice una tarta de bodas de 4 pisos en la cocina de mi casa. Las 2 capas del piso inferior de 38 cm de diámetro y las 2 capas del piso superior de 15 cm se cocieron en mi horno Wolf, mientras que las 2 capas del piso de 30 cm se hicieron en el horno de convección sin instalación Sharp y, las 2 capas de 24, en el Cuisinart Air Surge. Como me gusta girar los bizcochos 90° transcurrida la mitad del tiempo de cocción (para conseguir un cocimiento más uniforme), los temporizadores saltaban como locos a cada rato. Decidí que, a partir de entonces, mi límite estaría en los 3 pisos a la vez.

El espacio refrigerado no suele ser un problema, porque la mayoría de las tartas, montadas el día antes de la fiesta, pueden reposar durante la noche en una estancia fresca.

Una gran tarta de bodas, o para una ocasión especial, suele requerir una extraordinaria cantidad de cuencos, cazos y utensilios y, normalmente, para completarla hacen falta, por lo menos, 12 horas de trabajo intenso. No sé a ciencia cierta cuándo comenzó en mi trabajo la costumbre que viene a renglón seguido. Cuando la tarta ya está con su cobertura y dispuesta para aplicarle los adornos de manga pastelera, es mi momento de gloria, alegría y fiesta supremas, porque entonces viene la mejor parte: el trabajo artístico. Lleno la manga pastelera, me sirvo una copita de coñac Napoleón (que es demasiado fuerte para cualquier otro momento) y me siento transportada a otro mundo.

Cuando se han recogido todos los trastos y la tarta está sobre su pedestal, preparada para fotografiarla para mi álbum, siempre me sorprendo de que un pastel tan exquisito y delicado haya podido provocar semejante desbarajuste. Y me maravillo de cuántos no expertos en repostería jamás llegan a darse cuenta del trabajo que implica su elaboración. Eso, en realidad, tampoco importa, porque esta labor te da la posibilidad de conocer y entrar en contacto con personas que se encuentran en el momento de mayor regocijo de su vida, bien porque se van a casar o porque van a celebrar algún feliz acontecimiento. Elaborar el pastel para la ocasión produce en el repostero una incomparable emoción creadora.

El temor más corriente de los principiantes cuando se embarcan en su primera tarta de bodas es que no les quede lisa. Cuando daba cursos de repostería de una semana, solía llevar a los alumnos a visitar las pastelerías de Nueva York. Cuando se atrevían a examinar de cerca las tartas y sus decoraciones (tan implacablemente como si fueran tuyas), les chocaba que, aunque una tarta estuviera nivelada sólo a medias o sus decoraciones no fueran muy precisas, su aspecto general seguía siendo impresionante.

Siempre recordaré la noche en que mi marido entró en el obrador para echar un vistazo a mi última creación antes de irse a la cama. Yo llevaba ya cerca de 2 años preparando tartas de boda e, incluso, una de ellas había salido fotografiada en la revista *Bon Appétit*. Él examinó la nueva tarta y dijo sencillamente: «Estás consiguiendo hacerlo fenomenal; están empezando a parecer lisas».

Mi negocio de pasteles de boda comenzó cuando *Bon Appétit* me solicitó que elaborara una tarta para ocasiones especiales para un artículo sobre mi escuela de cocina. Era la primera vez que presentaban una tarta de bodas y también era la primera vez que yo hacía una. Mi idea, entonces, fue ofrecer una tarta que pudiera elaborar la misma novia con antelación. Así, le sobraría tiempo para dedicarse a los detalles de última hora. La receta, con cobertura de *fondant* estirado y decorada con rosas de mazapán color rosa pálido y diminutos budoques o puntitos que recordaban a perlas cayendo en cascada, se encuentra en este libro. Fue la primera experiencia en que materialicé con fidelidad una idea propia; y sigue siendo mi tarta de bodas preferida.

A pesar de que, a lo largo de los años, esta tarta ha sido preparada por muchas personas, si no para su propia boda, sí para la de su hermana o su hija, otras muchas me han requerido que las elaborara yo. Cuando escribí el artículo, no se me había ocurrido esta posibilidad. La primera persona que se

puso en contacto conmigo estaba preparando la boda de su hija con 18 meses de antelación. Había planeado toda la decoración a juego con la tarta; incluso los vestidos de las damas de honor iban a ser de *plumetis* suizo. Una repostera de Long Island me llamó, después, para reprenderme, en broma, por haber diseñado los bодоques y me dijo: «Todo el mundo quiere bодоques y si supieran lo pesados... que pueden llegar a ser». Desde entonces —ya hace 7 años—, he debido hacer unas 100 tartas de boda o para ocasiones especiales. Al principio, mi marido y yo asistíamos a las bodas porque, durante el diseño del pastel, había acabado conociendo a la novia. Finalmente, y para alivio de Elliott, la moda pasó.

Qué hay que tener en cuenta cuando uno decide hacer una tarta de pisos

- *Capacidad de espacio del horno:* hay que calcular la cantidad de bizcochos que pueden cocerse de una vez y comprobar que el espacio de refrigerado de que se dispone es suficiente para conservar la masa cruda. También se puede optar por hacer la masa en varias tandas y calcularlas. Recuerde: los moldes de bizcocho necesitan que el aire circule a su alrededor durante la cocción. No los amontone.
- *Capacidad de espacio de refrigerado:* compruebe el espacio de refrigerado disponible si la tarta debe conservarse en frío. Las rejillas pueden moverse para proporcionar mayor capacidad.
- *Equipamiento:* aparte del básico, como los moldes o las espátulas, hay algunas piezas de equipamiento especial que son necesarias para terminar algunas de las tartas de pisos. Repasar el capítulo de «El equipamiento» (pág. 457) o revisar la lista de equipamiento especial o los soportes estructurales necesarios para cada una de las recetas en el capítulo de «Tartas de exhibición» (pág. 161).
- *Rejillas de enfriamiento:* tenga presente que será necesaria una rejilla para cada uno de los bizcochos.
- *Tiras Magic-Cake:* para conseguir que los bizcochos queden más planos (un factor de enorme importancia para que la tarta presente un acabado atractivo y profesional), la utilización de estas tiras es muy recomendable (págs. 19 y 466).
- *Capacidad de batido*

Bizcochos: al principio de cada receta de este capítulo se indican el tamaño de la batidora y el número de tandas necesarias.

«*Buttercreams*»: los *buttercreams* de este capítulo pueden hacerse de una sola vez en una batidora fija de 5 l. Con una de sujeción manual, habrá que prepararlos en dos o tres tandas.

CONSEJOS PARA DECIDIR EL TAMAÑO DE LA TARTA

La tarta de bodas más habitual suele tener 3 pisos (30, 24 y 15 cm de diámetro) y alcanza para servir a 150 personas. Un pastel de 3 pisos es el mayor tamaño con el que puede servir y cortar cómodamente, así que, si se desea más tarta, puede prepararse una de 1 solo piso, que salga ya glaseada y cortada en raciones de la cocina. Como va a estar entre bastidores, no es necesario dedicar tiempo a decorarla.

En Canadá y Japón enfocan este problema de servir la tarta de bodas de 3 pisos de un modo muy divertido. El Hotel Okura, de Tokio, el lugar de moda para casarse que prefieren las parejas japonesas, dedica una sala entera para construir elaboradas tartas artificiales. Estos pasteles son auténticos y monumentales cuentos de hadas de *glasé* real totalmente incomibles, excepto un pequeño espacio en el que se introduce una porción de pastel de frutas glaseado para que la novia lo corte y se lo ofrezca al novio.⁴ El resto de la tarta, cocida en forma de rectángulos, se corta en raciones en la cocina.

Para aquellos que prefieran presentaciones estilo rascacielos de 4 pisos o más, también he incluido un cuadro que le permitirá preparar un bizcocho cremoso de cualquier tamaño entre los 15 y los 45 cm de diámetro y otro cuadro más con las cantidades necesarias de glaseado. Verdaderamente, estos cuadros son el alma de este libro y su perfecta precisión y exactitud son fruto de años de trabajo. Le ahorrarán largas horas de planificación, cálculos y desasosiego que yo misma he sufrido cada vez que alguien me solicitaba un tamaño de tarta distinto al que tenía ya dominado (algo que solía ocurrir, por cierto, siempre).

Por lo general, las raciones de tarta de bodas son pequeñas porque se sirven normalmente tras una banquete abundante que, muchas veces, también incluye otros postres. La gente se sorprende del reducido tamaño de las tartas, en parte porque en nuestros días muchas personas evitan los postres y siempre hay alguien que se ausenta antes de la ceremonia de cortar la tarta.

Cuando voy a calcular el número de porciones requerido, parto del precepto de que mi fórmula base de un bizcocho cremoso de un 1/4 de kg de harina (o harina/cacao) puede servir para 11 personas o, lo que es lo mismo,

más o menos 1,5 cucharadas de harina por ración. El tamaño de las porciones es equivalente a un rectángulo de 5 cm de altura por 5 cm de largo y por 4 cm de ancho, o a un rectángulo delgado de 10 cm de altura por 5 cm de largo y 2 cm de ancho.

La única ocasión en la que me quedé corta de tarta fue cuando hice el *cheesecake* de bodas *golden glory* («cornejo de oro») (pág. 220) para la boda de mi sobrina Joan Beranbaum Stackhouse. Inmediatamente antes de la ceremonia, la tarta iba a ser fotografiada para el libro de Martha Stewart, *Weddings (Bodas)*. Todos nuestros parientes y los amigos de Joan estaban al tanto de ello y disimularon sus ganas de probarla, pero algunas personas se dispusieron a hacer cola aún antes de que se iniciara el reparto. Le dije a Joan que sirviera también el último piso de la tarta, porque este *cheesecake* no soporta bien la congelación y le prometí que le prepararí otra exactamente igual para su primer aniversario de boda.

COMPRESIÓN DE LOS BIZCOCHOS. TARTAS ESPECIALES Y DE BODAS

Número de servicios	TAMAÑO DEL MOLDE (Moldes circulares de 5 cm. de altura)
40	1 molde de 30 cm*
50	2 moldes de 25 cm
75	2 moldes de 25 cm y 2 de 18 cm
80**	1 molde rectangular de 45 x 30 cm
100	1 molde de 38 cm y 1 de 30 cm
110	2 moldes de 30 cm y 2 de 20 cm
150	2 moldes de 30 cm, 2 de 24 cm y 2 de 15 cm
175	2 moldes de 32 cm, 2 de 30 cm y 2 de 18 cm
200	2 moldes de 38 cm, 2 de 25 cm y 2 de 15 cm
225	2 moldes de 38 cm, 2 de 28 cm y 2 de 18 cm
250	2 moldes de 38 cm, 2 de 30 cm y 2 de 24 cm
275	2 moldes de 38 cm, 2 de 30 cm, 2 de 24 cm y 2 de 15 cm
300	2 moldes de 40 cm, 2 de 32 cm y 2 de 25 cm
350	2 moldes de 45 cm, 2 de 36 cm y 2 de 25 cm
450	2 moldes de 45 cm, 2 de 38 cm, 2 de 30 cm, 2 de 24 cm y 2 de 15 cm

* Para los bizcochos cremosos, multiplicar la fórmula base por 4, la de la genovesa amarilla por 7 y la de la genovesa de chocolate por 8,75.

** Las raciones de la tarta rectangular deben ser de 5 x 5 x 4 cm. Si se cortan cuadrados de 5 cm, saldrán solamente 54 raciones.

Bizcochos cremosos para tartas de boda

Bizcocho blanco o amarillo de bodas para 3 pisos y 150 servicios*

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Para 2 capas de 15 x 5 cm y 2 de 24 x 5 cm			
9 claras grandes o	1 taza líquida** + 2 cdas	9,5 oz	270 g
12 yemas grandes	7 onzas fluidas**	7,75 oz	223 g
Leche	2 tazas **	17 oz	484 g
Vainillina	1 cda + 1 1/2 cdas de té	---	18 g
Harina de repostería tamizada	6 tazas	1 libra y 5 oz	600 g
Azúcar	3 tazas	1 libra y 5 oz	600 g
Polvos de hornear	2 cdas + 2 cdas de té	---	39 g
Sal	1 1/2 cdas de té	---	10 g
Mantequilla sin sal (19 a 23 °C)	1 1/2 tazas	12 oz	340 g
Para 2 capas de 30 x 5 cm			
10 1/2 claras grandes o	1 1/3 tazas líquidas**	11 oz	315 g
14 yemas grandes	1 taza líquida**	9 oz	260 g
Leche	2 1/3 tazas líquidas**	1 libra y 3,75 oz	564 g
Vainillina	1 cda + 2 1/4 cdas de té	---	21 g
Harina de repostería tamizada	7 tazas	1 libra y 8,5 oz	700 g
Azúcar	3 1/2 tazas	1 libra y 8,5 oz	700 g
Polvos de hornear	2 cdas + 1 3/4 cdas de té	---	38 g
Sal	1 3/4 de cda de té	---	12 g
Mantequilla sin sal (19 a 23 °C)	1 3/4 de taza	14 oz	400 g

*Se necesita una batidora de 5 l.

** Medidas en una jarra de vidrio medidora.

Engrasar los moldes, forrar los fondos con papel vegetal y volver a engrasar y enharinar. Para conseguir que los bizcochos queden muy planos, poner tiras *Magic-Cake* (págs. 19 y 466).

Altura final:

Cada capa tiene unos 4 cm escasos.

Almacenamiento:

Envasado herméticamente aislado del aire: 2 días a temperatura ambiente, 5 días en frigorífico y 2

meses en el congelador.

Servicio:

A temperatura ambiente.

INSTRUCCIONES PARA BATIR LA MASA PARA TODOS LOS TAMAÑOS DE BIZCOCHO CREMOSO BLANCO O AMARILLO

- * Precalentar el horno a 175° C.
- * En un cuenco mediano batir ligeramente las claras o las yemas, la 1/4 parte de leche y la vainilla.
- * En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y batir a velocidad baja durante 30 seg. Añadir la mantequilla y la leche restante. Seguir trabajando a baja velocidad hasta que los sólidos estén empapados. Aumentar a media velocidad (máxima si se está usando una batidora manual) y mezclar durante 1 1/2 min, para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa de las paredes.
- * Agregar el batido de huevos en tres veces, trabajando durante 20 seg después de cada una para incorporar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes.
- * Verter el batido en los moldes preparados y alisar la superficie con una espátula. Para repartir bien la masa, pesar cada molde siguiendo las proporciones del cuadro de la [pág. 490](#). Situar los moldes en el horno de modo que el aire pueda circular a su alrededor y que no se toquen unos con otros o toquen las paredes del horno. Cocer los bizcochos de 15 cm durante 25-35 min, los de 24 cm durante 35-40 min y los de 30 cm durante 40-50 min o hasta que una aguja clavada cerca del centro salga limpia o la masa recupere su forma cuando se la presiona ligeramente en el centro. Los bizcochos de 18 cm y los de 24 cm deberán separarse de las paredes del molde cuando ya hayan salido del horno. Los de 30 cm deberán mantenerse en el horno hasta que comiencen a separarse de las paredes. Para conseguir que la textura y la cocción sea más uniforme, girar los bizcochos de 30 cm 180° (media vuelta) transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Conviene hacerlo rápidamente para que no baje la temperatura del horno.
- * Dejarlos enfriar en sus moldes sobre una rejilla durante 10 min (20 min en el caso de los de 30 cm). Separar los lados con una pequeña espátula de metal y darles la vuelta sobre rejillas ligeramente engrasadas. Para evitar que los bizcochos se agrieten, darles la vuelta de modo que las superficies queden

arriba y dejar enfriar completamente antes de envolverlos herméticamente.

NOTA: cocer los bizcochos de 30 cm lo suficiente. Cuando los bizcochos se han preparado con más de 24 horas de antelación del momento del servicio, o se requiere una jugosidad mayor, rociar las diferentes capas con 3/4 l de almíbar (pág. 508).

Bizcocho cremoso de chocolate de bodas para 3 pisos y 150 servicios*

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Para 2 capas de 15 x 5 cm y 2 de 24 x 5 cm			
6 huevos grandes	10 oz fluidas escasas**	10,5 oz (sin cáscara)	300 g (sin cáscara)
Agua hirviendo	2 tazas líquidas**	1 libra y 0,75 oz	473 g
Vainillina	1 cda y 1 1/2 cdas de té	---	18 g
Harina de repostería tamizada	4 3/4 tazas	1 libra y 0,5 oz	475 g
Cacao puro sin azúcar (estilo holandés)	1 1/4 tazas + 2 cdas (espolvoreadas sobre la taza sin apretar)	4,5 oz	125 g
Azúcar	3 tazas	1 libra y 5 oz	600 g
Polvos de hornear	3 cdas	1,5 oz	44 g
Sal	1 1/2 cdas de té	---	10 g
Mantequilla sin sal	1 1/2 tazas	12 oz	340 g
Para 2 capas de 30 x 5 cm			
7 huevos grandes	11 oz fluidas escasas**	12,25 oz (sin cáscara)	350 g (sin cáscara)
Agua hirviendo	2 1/3 tazas líquidas**	1 libra y 3,5 oz	550 g
Vainillina	1 cda + 2 1/4 cdas de té	---	21 g
Harina de repostería tamizada	5 1/2 tazas	1 libra y 3,5 oz	553 g
Cacao puro sin azúcar (estilo holandés)	1 1/2 tazas + 2 cdas (espolvoreadas sobre la taza sin apretar)	5 oz	147 g
Azúcar	3 1/2 tazas	1 libra y 8,5 oz	700 g
Polvos de hornear	2 cdas + 2 3/4 cdas de té	---	43 g
Sal	1 3/4 cdas de té	---	12 g
Mantequilla sin sal	1 3/4 tazas	14 oz	400 g

* Se necesita una batidora de 5 l.

** Medidas en una jarra medidora de vidrio.

Engrasar los moldes, forrar los fondos con papel vegetal y volver a engrasar y enharinar. Para conseguir que los bizcochos queden muy planos, poner tiras *Magic-Cake* (págs. 19 y 466).

Altura final:

Cada capa tiene unos 4 cm escasos.

Almacenamiento:

Envasado herméticamente aislado del aire: 2 días a temperatura ambiente, 5 días en frigorífico y 2 meses en el congelador.

Servicio:

A temperatura ambiente.

INSTRUCCIONES PARA BATIR LA MASA PARA TODOS LOS TAMAÑOS DE BIZCOCHOS CREMOSOS DE CHOCOLATE

- * Colocar dos rejillas de horno tan cerca del centro de la estancia del mismo como sea posible con, al menos, 7,5 cm de separación entre ellas.
- * Precalentar el horno a 175° C.
- * En un cuenco mediano batir el cacao con el agua hirviendo hasta que esté liso. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- * En otro cuenco mediano batir ligeramente los huevos, 1/4 de taza de la mezcla de cacao y la vainillina.
- * En un cuenco grande revolver los ingredientes sólidos y batir a velocidad baja durante 30 seg. Añadir la mantequilla y la mezcla de cacao restante. Batir a baja velocidad hasta que los sólidos estén empapados. Aumentar a media velocidad (máxima si se está usando una batidora manual) y trabajar durante 1 1/2 min, para airear y desarrollar la estructura del bizcocho. Recoger la masa de las paredes.
- * Agregar la mezcla de huevos en tres veces, batiendo 20 seg después de cada una para incorporar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger la masa de las paredes.
- * Verter el batido en los moldes preparados, llenándolos hasta su mitad. Luego, alisar la superficie con una espátula (para repartir bien la masa, pesar cada molde siguiendo las proporciones del cuadro de la [pág. 490](#)). Situarlos en el horno de modo que el aire pueda circular a su alrededor y que no se toquen unos con otros o toquen las paredes del horno. A continuación, cocer los bizcochos de 15 cm durante 25-35 min, los de 24 cm durante 35-40 min y

los de 30 cm durante 40-50 min o hasta que una aguja clavada cerca del centro salga limpia y el bizcocho recupere su forma cuando se lo presiona ligeramente. Los de 15 y 24 cm deberán separarse de las paredes del molde cuando ya hayan salido del horno. Los bizcochos de 30 cm deberán quedarse en el horno hasta que comiencen a separarse de las paredes. Para conseguir que la cocción sea más uniforme, girar estos últimos 180° (media vuelta) una vez haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Conviene hacerlo rápidamente para que no baje la temperatura del horno.

* Dejar enfriar los bizcochos en los moldes sobre una rejilla durante 10 min (20 min en el caso de los de 30 cm). Separar los lados con una pequeña espátula de metal y darles la vuelta sobre rejillas ligeramente engrasadas. Para evitar que se agrieten, darles la vuelta de modo que las partes superiores estén arriba y dejar enfriar completamente antes de envolverlos herméticamente.

NOTA: cocer suficientemente los bizcochos de 30 cm. Si se recorta la capa superior de los bizcochos para nivelarlos, encontrará muchos huecos pequeños. No se alarme, no se verán cuando se corte la tarta. La miga estará delicada y lisa.

Cuando se han preparado los bizcochos con más de 24 horas de antelación del momento del servicio o se requiere una jugosidad mayor, rociar las capas de bizcocho con 3/4 l de almíbar ([pág. 508](#)).

PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR CUALQUIER TAMAÑO DE BIZCOCHO CREMOSO REDONDO DESDE 15 HASTA 45 CM DE DIÁMETRO

El cuadro que viene a continuación le mostrará la forma de preparar cualquier tamaño de bizcocho y la cantidad de personas que podrán ser servidas con cada uno de ellos. A menudo existe cierta confusión entre los términos «capa» y «piso». Una tarta de bodas tiene varios pisos, cada uno de los cuales lleva 2 capas iguales unidas entre sí por el relleno.

Para utilizar el cuadro le hará falta una calculadora, una hoja de papel y un lápiz. Busque el tamaño de bizcocho que quiera y vaya al coeficiente Rose que se refiere a 2 capas. Por ejemplo, supongamos que quiere hacer una tarta de bizcocho amarillo con un piso de 22 cm de diámetro y otro de 30 cm. El coeficiente Rose para dos capas de 22 cm es 3,5. El coeficiente Rose para dos capas de 30 cm es 7.

El tamaño de 22 cm de diámetro está dentro del nivel de polvos de hornear 1. El de 30 cm, en el nivel de polvos de hornear 3. Como cada tamaño necesita una cantidad diferente de polvos de hornear en relación con los otros ingredientes, es necesario preparar dos masas diferentes.

Para hacer la masa para las capas de 22 cm de diámetro, hay que multiplicar cada ingrediente de la fórmula base por el coeficiente Rose 3,5. Para calcular los polvos de hornear, buscar el nivel 1 para el bizcocho amarillo. La cantidad será 1 1/2 cucharadas de té. Habrá que multiplicar esta cantidad por 3,5.

Para preparar la masa de las capas de 30 cm habrá que multiplicar cada uno de los ingredientes de la fórmula base por el coeficiente Rose 7. Para calcular los polvos de hornear, busque el nivel 3 para el bizcocho amarillo. La cantidad será 1 1/8 cucharadas de té. Habrá que multiplicar esta cantidad por el coeficiente Rose 7. Esto es todo. Vaya a la [pág. 496](#) para leer más información, o si necesita un repaso de las técnicas con que hacer la masa. Si prepara repostería a menudo no lo necesitará porque esta sencilla técnica es la misma para todos los bizcochos cremosos que aparecen en este libro.

Con respecto a los moldes de formas irregulares, busque en la [pág. 463](#), en el capítulo de «Ingredientes y equipamiento».

CUADRO GENERAL PARA BIZCOCHOS CREMOSOS

	Tamaño del molde (2 capas de 5 cm)	Cantidad de porciones (2 capas)	Coefficiente Rose (nº de veces por el que hay que multiplicar la cantidad base) 	Peso de la masa para cada molde	Tiempo de cocción a 175° C
NIVELES DE POLVOS DE HORNEAR					
Nivel 1	15 cm	20	2	355 g	25-35 min
	18 cm	25	2,5	460 g	25-35 min
	20 cm	35	3,5	650 g	30-40 min
Nivel 2	24 cm	45	4	750 g	30-40 min
	25 cm	55	5	930 g	30-40 min
Nivel 3	28 cm	65	6	1.140 g	35-45 min
	30 cm	75	7	1.330 g	40-50 min
	33 cm	100	9	1.725 g	40-50 min
	36 cm	110	10	1.920 g	40-50 min
Nivel 4	38 cm	130	12	2.280 g	40-50 min
	40 cm	150	14	2.700 g	45-55 min
	43 cm	175	16	3.090 g	45-55 min
Nivel 5	45 cm	185	17	3.280 g	45-55 min
Nivel 6	Rectángulo Una capa de 33 x 23 cm	40	3,5-4	1.300 g-1.500 g	40-50 min
	Rectángulo de 45 x 24 cm	80	7-8	2.670 g-3.050 g	35-45 min

CONSEJOS: los bizcochos grandes tienen mayor tendencia a quedar mal cocidos que a hacerse en exceso. Se notará que un bizcocho grande está cocido porque comenzará a separarse de las paredes del molde estando aún en el horno. Para conseguir que las capas de la tarta queden con una superficie perfectamente plana, utilizar tiras *Magic-Cake* (págs. 19 y 466).

El molde de 30 cm de diámetro por 5 cm de altura (coeficiente Rose 4) será suficiente para servir a 40 o 50 personas; es de un tamaño adecuado para fiestas grandes. La capa de bizcocho sin relleno tendrá una altura de 4,5 cm.

NOTA: los pesos de la masa indicados tienen en cuenta los restos que quedan adheridos a las cubetas y las varillas (más o menos las mismas, independientemente del volumen de la masa). Por eso mismo, los tamaños de bizcochos mayores poseerán más cantidad de masa. Por ejemplo, la masa de cuatro veces el coeficiente Rose tendrá un poco más de batido que el doble de la masa de dos veces el coeficiente Rose elaboradas por separado.

Fórmula base para bizcochos cremosos

INGREDIENTES PARA 11 RACIONES DE TARTA DE BODAS	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
BIZCOCHO BLANCO			
1 1/2 claras grandes	3 cdas	1,5 oz	45 g
Leche	1/3 de taza líquida	2,75 oz	80 g
Vainillina	3/4 de cda de té	0,11 oz	3 g
Harina de repostería tamizada	1 taza	3,5 oz	100 g
Azúcar	1/2 taza	3,5 oz	100 g
Polvos de hornear	Consultar cantidad según tamaño (pág. 496)		
Sal	1/4 de cda de té	0,05 oz	1,67 g
Mantequilla sin sal (19 a 23 °C)	4 cdas	2 oz	56,75 g

Peso total del batido: 387 g (+ los polvos de hornear)

INGREDIENTES PARA 11 RACIONES DE TARTA DE BODAS	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
BIZCOCHO AMARILLO			
2 yemas grandes	2 cdas + 1 cda de té	1,25 oz	37 g
Leche	1/3 de taza líquida	2,75 oz	80 g
Vainillina	3/4 de cda de té	0,11 oz	3 g
Harina de repostería tamizada	1 taza	3,5 oz	100 g
Azúcar	1/2 taza	3,5 oz	100 g
Polvos de hornear	Consultar cantidad según tamaño (pág. 496)		
Sal	1/4 de cda de té	0,05 oz	1,67 g
Mantequilla sin sal (19 a 23 °C)	4 cdas	2 oz	56,75 g

Peso total del batido: 379 g (+ los polvos de hornear)

CANTIDAD DE POLVOS DE HORNEAR PARA MASAS BLANCAS O AMARILLAS

Nivel 1	Bizcochos de 15 a 20 cm	1 1/2 cdas de té por c/u.	0,26 oz	7,35 g
Nivel 2	Bizcochos de 24 a 25 cm	1 1/3 cdas de té por c/u.	0,23 oz	6,52 g
Nivel 3	Bizcochos de 28 a 35 cm	1 1/8 cdas de té por c/u.	0,19 oz	5,51 g
Nivel 4	Bizcochos de 38 a 43 cm	1 cda de té por c/u.	0,17 oz	4,90 g
Nivel 5	Bizcochos de 45 cm	7/8 cda de té por c/u.	0,15 oz	4,25 g
Nivel 6	Bizcochos planos	1 1/4 cdas de té por c/u.	0,21 oz	6,13 g

Comprensión

Cuanto mayor es el tamaño del molde, menor será la cantidad de polvos de hornear que deben utilizarse en relación con los otros ingredientes, lo que tiene su origen en la tensión superficial. Cuanto mayor sea el diámetro del molde, más lenta será la penetración del calor y la consolidación que se irá produciendo en el bizcocho mientras va subiendo, porque los bordes están más lejos del centro. Los polvos de hornear debilitan la estructura del bizcocho aumentando las burbujas de aire, de modo que, al disminuir los polvos de hornear, se refuerza la estructura y se compensan el retraso en la gelatinización y la más lenta consolidación.

NOTA: los pesos se han dado en cifras mucho más precisas de lo que la mayoría de las balanzas podrían determinar. Cuando preparo pocos pisos, suelo utilizar cucharas de medir. He incluido estas medidas en peso pensando en la preparación de grandes cantidades de masa, porque es más práctico y más preciso, cuando se multiplican las fórmulas básicas, calcular las cantidades de esta forma.

INGREDIENTES PARA 11 RACIONES DE TARTA DE BODAS	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
BIZCOCHO DE CHOCOLATE			
Cacao sin azúcar (estilo holandés)	3 cdas + 1 1/2 cdas de té (medidas sin apretar)	0,75 oz	21 g
Agua hirviendo	1/3 de taza líquida	2,75 oz	78 g
1 huevo grande	3 cdas + 1/2 cda de té	1,75 oz (sin cáscara)	50 g (sin cáscara)
Vainillina	3/4 de cda de té	0,11 oz	3 g
Harina de repostería tamizada	3/4 de taza + 2 cdas de té	2,75 oz	79 g
Azúcar	1/2 taza	3,5 oz	100 g
Polvos de hornear	Consultar cantidad según tamaño (ver abajo)		
Sal	1/4 de cda de té	0,05 oz	1,67 g
Mantequilla sin sal (19 a 23 °C)	5 cdas + 1 cda de té	2,66 oz	75,67 g

Peso total del batido: 390 g (+ los polvos de hornear)

CANTIDAD DE POLVOS DE HORNEAR PARA MASAS DE CHOCOLATE

Nivel 1	Bizcochos de 15 a 20 cm	1 5/8 cdas de té por c/u.	0,28 oz	7,96 g
Nivel 2	Bizcochos de 24 a 25 cm	1 1/2 cdas de té por c/u.	0,26 oz	7,35 g
Nivel 3	Bizcochos de 28 a 35 cm	1 1/4 cdas de té por c/u.	0,21 oz	6,13 g
Nivel 4	Bizcochos de 38 a 43 cm	1 1/8 cdas de té por c/u.	0,19 oz	5,51 g
Nivel 5	Bizcochos de 45 cm	1 cda de té por c/u.	0,17 oz	4,9 g
Nivel 6	Bizcochos planos	1 1/3 cdas de té por c/u.	0,23 oz	6,52 g

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA PREPARAR UN SOLO BATIDO PARA BIZCOCHOS DE VARIOS TAMAÑOS

Pese a que sean necesarias distintas cantidades de polvos de hornear para los distintos tamaños de bizcochos, hay una forma de ahorrar tiempo y hacer toda la masa de una vez. Si prepara a menudo tartas de varios pisos, es sumamente útil dominar esta eficaz técnica. Para ello es necesario disponer de una batidora Hobart de 10 l y capacidad de horno suficiente para cocer todas las capas de una vez o capacidad de frigorífico para conservar algunas capas hasta que las otras se hayan hecho. La descripción de esta forma de proceder es casi tan difícil de explicar como exponer con palabras cómo se hace la lazada de los cordones de un zapato; una vez que se ha aprendido es muy sencilla, pero es muy difícil de contar. Le prometo que cuando la pruebe le resultará más fácil que batir masas diferentes y, es más, cada uno de los bizcochos conseguirá una costra superior nivelada y una textura perfecta. Es mejor tener ya medidas las cantidades de los ingredientes antes de comenzar a batir la masa. Una vez que se haya familiarizado con estas fórmulas para las grandes tartas que hace más habitualmente, ni siquiera tendrá que consultar el cuadro. No se sienta abrumado por tantas cifras; son sencillas operaciones matemáticas de primaria. Eso sí, repase bien sus cálculos para que el sistema sea infalible.

1. Lo primero es elegir los tamaños de las capas de bizcocho. Vaya al Cuadro general de bizcochos (tamaños, [pág. 490](#)) y escriba debajo de cada tamaño de molde su coeficiente Rose. Sume todos estos números y el resultado será el coeficiente total Rose por el que habrá que multiplicar todos los ingredientes, excepto los polvos de hornear.
2. Para calcular las cantidades de polvos de hornear, partir del nivel de los moldes mayores que se vayan a utilizar y multiplicarlo por el coeficiente total Rose (para todos los pisos o tamaños).
3. Batir la masa, echarla en los moldes y pesar, solamente en los moldes del nivel más alto, consultando en el cuadro el peso de masa necesario para cada

uno. (¡No olvide averiguar antes cuánto pesa cada molde!)

4. Volver ahora al cuadro para consultar el coeficiente Rose para las siguientes capas de bizcochos. Sumarlo y el resultado será ahora el nuevo coeficiente Rose.

5. Multiplicar este nuevo coeficiente por la cantidad inicial de polvos de hornear. Esta será la cantidad de polvos de hornear que contiene la masa en ese momento.

6. Buscar el nivel de los siguientes moldes de mayor tamaño y multiplicarlo por el nuevo coeficiente Rose. Esto dará la cantidad de polvos de hornear que deberá contener la masa ahora.

Para calcular la cantidad que hay que añadir, debe encontrar la diferencia (restar la cantidad que realmente hay ya en la masa de la cantidad ahora necesaria). El resultado le dará la cantidad de polvos de hornear que es necesario agregar a la masa.

7. Para añadir los polvos de hornear: disolverlos en la menor cantidad posible de agua muy fría y mezclarlos muy bien con el resto del batido.

8. Echar la masa, pesándola en los moldes que se encuentren en el mismo nivel y continuar con el resto de la masa del mismo modo.

He aquí un ejemplo para ayudarle a repasar este sistema:

Para facilitar su comprensión, utilizaré solamente el sistema métrico decimal (demasiadas cifras sólo añadirían confusión), pero, por supuesto, que por el sistema *avoirdupois* o midiendo en volúmenes se puede hacer igual de bien.

EJEMPLO: *masa para un bizcocho amarillo de 3 pisos en moldes de 15, 24 y 30 cm de diámetro.*

1. El coeficiente total Rose para estos bizcochos es de 13.

2. 5,51 g (1 1/8 de cucharada de té) de polvos de hornear (el nivel para el molde más grande, 30 cm) por el coeficiente total Rose 13 = 71,63 g.

3. Echar 1.330 g de masa en cada uno de los moldes de 30 cm.

4. El coeficiente Rose para los restantes moldes de 24 y 15 cm es 6 (el nuevo coeficiente Rose).

5. Multiplicar el primer nivel de polvos de hornear (5,51 g) por 6. El resultado es 33 g (la cantidad que queda ahora en el batido).

6. El nivel de polvos de hornear para los siguientes moldes más grandes (24

cm) es 6,52 g (1 1/3 de polvos de hornear). Multiplicar por 6, lo que dará 39 g. Es la cantidad que deberá haber en este momento en la masa. Para calcular la cantidad que hay que agregar, sacar la diferencia entre lo que deberá haber en el batido (39 g) y lo que realmente hay (33 g). El resultado es 6 g (1 1/4 cucharadas de té).

7. Disolver los 6 g de polvos de hornear en la menor cantidad posible de agua muy fría y mezclarlos íntimamente con la masa restante.

8. Echar 750 g de batido en cada uno de los moldes de 24 cm.

9. El coeficiente Rose para las capas de 15 cm es 2 (es el nuevo coeficiente Rose).

10. Multiplicar 2 por el nivel inicial de polvos de hornear (5,51 g), lo que da 11 g (la cantidad de polvos de hornear que hay en este momento en la masa).

11. El nivel de polvos de hornear para los moldes de 15 cm es 7,53 g (1 1/2 cucharadas de té). Multiplicar por 2 para llegar a 14,7 g. Es la cantidad de polvos de hornear que debería haber ahora en la masa. Para calcular la cantidad que se debe añadir, sacar la diferencia entre la que debería haber en el batido (14,7 g) y la que realmente hay (11 g). La diferencia es de 3,7 g (3/4 de cucharada de té).

12. Disolver los 3,7 g en la mínima cantidad de agua helada posible y mezclar íntimamente con la masa restante.

13. Echar 356 g en cada uno de los moldes de 6 cm. La masa estará acabada.

NOTA: quizás pueda parecer extraña esta manera de agregar los polvos de hornear a masas ya preparadas, pero hay una razón que explica que funcione bien: los polvos de hornear deben ser de doble acción y deberán repartirse homogéneamente, lo que se consigue mejor disolviéndolos. El agua para disolverlos se utiliza helada o muy fría porque los polvos de hornear de doble acción reaccionan, en parte, al disolverse en un líquido y, en parte, gracias al calor. El agua fría retarda esa reacción.

Por la misma razón, la masa de un bizcocho, siempre que esté ya en los moldes, se puede conservar durante varias horas en el frigorífico sin que pierda un volumen apreciable.

TARTAS DE BODAS DE 3 PISOS DE GENOVESA

Es una sorpresa agradable, además de mayúscula, encontrarse en el interior de una gran tarta de bodas una genovesa ligera y jugosa. A pesar de su

textura delicada, es posible amontonar pisos de genovesa gracias a los soportes estructurales (pág. 539). El verdadero problema, sin embargo, es que si no se dispone de una batidora Hobart de 10 l habrá que preparar la masa de la genovesa en cuatro tandas. Incluso con una Hobart de 20 l se deberá preparar en dos tandas porque el bizcocho pierde mucho volumen durante el rato que se tarda en repartir una sola tanda en seis moldes e introducirlos en el horno.

Si solamente tiene una KitchenAid K5 (recuerdo muy bien los tiempos en los que me decía: «Si al menos tuviera una K5») y quiere hacer una tarta de bodas de 3 pisos de genovesa para 150 personas, vaya a la receta de más abajo para consultar las cantidades. Las dos capas de 15 cm se pueden preparar en una tanda, las dos de 24 cm en una segunda tanda y cada una de las capas de 30 cm en dos tandas por separado (debo decir que para hacer esto así hay que tener auténtico amor a la profesión).

Cuando se integre la harina en el batido de huevos y azúcar, comprobar que todas las partículas se han incorporado completamente y no se han quedado en capsulitas dentro del batido, que como son más pesadas que el resto del batido, se irían hacia el fondo del bizcocho. Si esto ocurriera, esperar hasta que se haya enfriado y retirar las partículas con la punta de un cuchillo bien afilado. Una vez, hace ya años, me dio pereza y los dejé en el bizcocho y ¡todo el mundo quedó encantado con los «extraños y pequeños frutos secos»!

Tarta de bodas de 3 pisos de genovesa clásica para 150 personas*

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Para 2 capas de 15 x 5 cm y dos capas de 24 x 5 cm			
Beurre noisette clarificada (mantequilla clarificada tostada, pág. 434)	1/2 taza** + 1 cda	4 oz	110 g
Vainillina	1 cda	---	12 g
12 huevos grandes	19 oz fluidas ** (2 tazas fluidas + 3 oz fluidas)	1 libra y 5 oz (sin la cáscara)	600 g (sin la cáscara)
Azúcar	1 1/2 tazas	10,5 oz	300 g
Harina de repostería refinada	1 1/2 tazas	5,25 oz	150 g
Almidón de maíz	1 1/4 de taza (medidas sin apretar)	5,25 oz	150 g
Para 2 capas de 30 x 5 cm			
Beurre noisette clarificada	2/3 de taza líquida**	4,5 oz	130 g
Vainillina	1 cda + 1 cda de té	---	16 g
14 huevos grandes	22 oz fluidas largas ** (2 3/4 de taza líquida)	24,5 oz (sin la cáscara)	700 g (sin la cáscara)
Azúcar	1 3/4 de taza	12 oz	350 g
Harina de repostería refinada	1 3/4 de taza	6 oz	175 g
Almidón de maíz	1 1/3 taza + 2 cdas (medidas sin apretar)	6 oz	175 g

ALMÍBAR: 1 1/4 l (pág. 508). Consulte el cuadro de la pág. 505 para saber la cantidad de cada capa.

* Es necesaria una batidora Hobart de 10 l.

** Medidas en jarras medidoras de vidrio.

Engrasar los moldes, cubrir los fondos con papel vegetal y volver a engrasar de nuevo y enharinar. Para conseguir que los bizcochos queden muy planos, utilizar tiras *Magic-Cake* (págs. 19 y 466).

Altura final:

Después de pulir las cortezas del fondo y de la parte superior, cada capa medirá unos 4 cm.

Almacenamiento:

Sin almíbar, 2 días a temperatura ambiente, 5 días en frigorífico, 2 meses en congelador. Los sabores maduran y la jugosidad se distribuye más uniformemente una vez la tarta se ha terminado.

Servicio:

A temperatura ambiente o ligeramente frío.

INSTRUCCIONES PARA PREPARAR LA MASA PARA TODOS LOS TAMAÑOS DE GENOVESA CLÁSICA

* Colocar dos rejillas lo más centradas que se pueda en el horno con una separación entre ellas de un mínimo de 7,5 cm.

- * Encender el horno a 175° C.
- * Calentar la *beurre noisette* hasta que esté casi hirviendo (de 45 a 50° C). Añadir la vainillina y mantener templada.
- * En un cuenco grande, colocado sobre un cazo de agua caliente, entibiar los huevos con el azúcar, moviendo constantemente para evitar que se cuajen (los huevos también pueden calentarse colocándolos *aún dentro de sus cáscaras* en un gran cuenco en el horno, con la luz piloto encendida durante tres horas o durante toda la noche).
- * Utilizando el batidor de varillas, batir la mezcla a gran velocidad durante 5 min o hasta que suban al triple de su volumen.
- * Mientras los huevos estén batiéndose, tamizar juntos la harina y el almidón de maíz.
- * Pasar el batido de huevos a una cubeta de tamaño suficiente para poder mezclarlos con los otros ingredientes. Retirar 3/4 l del batido de huevos y mezclarlo perfectamente con la *beurre noisette*. Si se va a preparar la masa en varias tandas, disminuir proporcionalmente la cantidad de batido de huevos retirada. Por ejemplo, si se está haciendo la masa solamente para 2 capas de 24 cm de diámetro, retirar solamente 1/2 l escaso.
- * Tamizar la mitad de la mezcla de harinas sobre el batido de huevos restante y envolver con suavidad, pero sin demora, con un batidor de varillas de balón, una espumadera o una espátula de goma hasta que casi toda la harina haya desaparecido. Repetir con el resto de la mezcla de harinas hasta que se haya absorbido completamente. Agregar la mezcla de mantequilla envolviéndola sólo hasta que se incorpore bien.
- * Verter inmediatamente en los moldes preparados (deberán estar llenos hasta los 2/3) y cocer los bizcochos de 15 y de 24 cm durante 20-35 min y los de 30 durante 30-40 min o hasta que estén bien dorados y comiencen a separarse ligeramente de las paredes de los moldes. Evitar abrir el horno antes de transcurrido el tiempo mínimo indicado, porque los bizcochos se pueden venir abajo.
- * Probar cerca del final abriendo un poco la puerta y, si tras un rápido vistazo no parecen cocidos, cerrar la puerta inmediatamente y comprobarlo otra vez a los 5 min.
- * Separar los lados de los bizcochos con una pequeña espátula de metal y desmoldar de inmediato sobre rejillas ligeramente engrasadas. Darles la vuelta de nuevo para que se enfríen. Cuando se vaya a preparar la tarta,

igualar el fondo y la parte de arriba de cada bizcocho y regar uniformemente con el almíbar por las dos caras (pág. 361).

NOTA: la mayor genovesa circular que puede prepararse sin que su textura pierda calidad es de 30 cm de diámetro. En un molde mayor no llega a alcanzar la consistencia suficiente.

Tarta de bodas de 3 pisos de genovesa de chocolate para 150 personas*

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Para 2 capas de 15 x 5 cm y 2 capas de 24 x 5 cm			
Beurre noisette clarificada (mantequilla clarificada y tostada, pág. 434)	1/2 taza líquida** + 1 cda	4 oz	110 g
Cacao puro, sin azúcar (tipo holandés)	3/4 de taza + 3 cdas (medidas sin apretar)	3 oz	87 g
Agua hirviendo	3/4 de taza líquida**	6,25 oz	177 g
Vainillina	1 cucharada	---	12 g
15 huevos grandes	3 tazas líquidas**	1 libra y 10,25 oz (sin cáscara)	750 g (sin cáscara)
Azúcar	1 1/2 tazas	10,5 oz	300 g
Harina de repostería refinada	2 tazas y 2 cdas	7,5 oz	213 g
PARA 2 CAPAS DE 30 cm x 5 cm			
Beurre noisette clarificada (mantequilla clarificada y tostada, pág. 434)	2/3 de taza líquida**	4,5 oz	130 g
Cacao puro, sin azúcar (tipo holandés)	1 taza + 1 cda (medidas sin apretar)	3,5 oz	100 g
Agua hirviendo	1 taza líquida**	8,25 oz	236 g
Vainillina	1 cda + 1 cda de té	---	16 g
18 huevos grandes	3 1/2 tazas líquidas**	2 libras (sin cáscara)	900 g (sin cáscara)
Azúcar	1 3/4 tazas	12,25 oz	350 g
Harina de repostería refinada	2 1/2 tazas	8,75 oz	250 g

ALMÍBAR: 1.200 ml (pág. 508). Consulte el cuadro de la pág. 505 sobre cantidades para cada capa.

* Es necesaria una batidora Hobart de 10 l.

** Medidas en una jarra medidora de vidrio.

Engrasar los moldes, cubrir los fondos con papel vegetal y volver a engrasar de nuevo y enharinar. Para conseguir que los bizcochos queden muy planos,

utilizar las tiras *Magic-Cake* (págs. 19 y 466).

Altura final:

Después de pulir las cortezas del fondo y de la parte superior, cada capa medirá unos 4 cm.

Almacenamiento:

Sin almíbar, 2 días a temperatura ambiente, 5 días en frigorífico, 2 meses en congelador. Los sabores maduran y la jugosidad se distribuye más uniformemente una vez terminada la tarta.

Servicio:

A temperatura ambiente o ligeramente frío.

INSTRUCCIONES PARA PREPARAR LA MASA PARA TODOS LOS TAMAÑOS DE GENOVESA DE CHOCOLATE

- * Colocar dos rejillas en el horno, lo más centradas que se pueda, con una separación entre ellas de un mínimo de 7,5 cm.
- * Encender el horno a 175° C.
- * Calentar la *beurre noisette* hasta que esté casi hirviendo (de 45 a 50° C). Mantener templada.
- * En una cubeta mediana revolver juntos el agua hirviendo y el cacao hasta que este último esté totalmente disuelto. Agregar la vainillina y reservar a un lado, dejando el batidor en el cuenco y todo cubierto con un papel film.
- * En una cubeta grande, colocada sobre un cazo de agua caliente, entibiar los huevos con el azúcar, moviendo constantemente para evitar que se cuajen (también pueden calentarse colocándolos *aún dentro de sus cáscaras* en un gran cuenco en el horno, con la luz del piloto encendida durante tres horas o durante toda la noche).
- * Utilizando el batidor de varillas, batir la mezcla a gran velocidad durante 5 min o hasta que suban al triple de su volumen. Pasar el batido de huevos a una cubeta de suficiente tamaño como para añadir los demás ingredientes.
- * Retirar 3/4 l del batido de huevos y echarlo en la cubeta donde está el cacao, mezclándolo hasta que quede liso. Si se hiciera la masa en varias tandas, disminuir proporcionalmente la cantidad de batido de huevos retirada. Por ejemplo, si se prepara el batido solamente para 2 capas de 24 cm, retirar únicamente 2 tazas.
- * Tamizar la harina sobre la mezcla de huevos restante y envolver con suavidad, pero rápidamente, con un batidor de varillas de balón, una espumadera o una espátula de goma hasta que casi toda la harina haya

desaparecido. Integrar la mezcla de huevos y cacao hasta que quede casi totalmente mezclado. Agregar la *beurre noisette* en dos veces e incorporarla bien con unas varillas grandes de balón o una espátula de goma pero sin mover demasiado.⁵ Verter inmediatamente en los moldes preparados (deberán estar llenos hasta los 2/3) y cocer las capas de bizcochos que están en moldes de 15 y 24 cm durante 25-35 min y las que están en los moldes de 30 cm durante 35-40 min o hasta que el pastel comience a separarse de las paredes del molde. Evitar abrir la puerta del horno antes del tiempo mínimo indicado o los bizcochos se podrían venir abajo. Probar cuando falte poco para el final del tiempo más prolongado de cocción abriendo un poco la puerta y, si tras un rápido vistazo no parecen cocidos, cerrar la puerta inmediatamente y comprobarlo otra vez a los 5 min.

* Separar cada uno de los bizcochos de las paredes del molde y desmoldar de inmediato sobre una rejilla ligeramente engrasada. Darle la vuelta de nuevo para que se enfríe. La corteza superior consistente evitará que el bizcocho se caiga. Recortar el fondo y la parte de arriba cuando se vaya a preparar la tarta y regar uniformemente con el almíbar por las dos caras ([pág. 360](#)).

NOTA: la mayor genovesa circular que puede hacerse sin que su textura pierda calidad es de 30 cm de diámetro. En un molde mayor, no alcanzará la consistencia suficiente.

Almíbar para genovesa de 3 pisos y para servir a 150 personas

INGREDIENTES PARA 1.200 ML Y 1.340 G	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Azúcar	1 3/4 de taza + 2 cdas	13 oz	375 g
Agua	3 1/3 tazas líquidas*	1 libra 11,75 oz	787 g
Licor	1 taza líquida*	8,5 oz	240 g

* Medidas en una jarra medidora de vidrio.

* En un cazo de 2 l de capacidad con una tapa que ajuste muy bien, mezclar

el azúcar con el agua y acercar al fuego removiendo constantemente hasta que hierva fuerte. Cubrir de inmediato, retirar del calor y dejar enfriar completamente. Pasar a una jarra medidora de cristal y mezclar con el licor. Si el almíbar se ha reducido un poco por evaporación, añadir el agua suficiente para alcanzar los 1.200 ml de almíbar total.

Almacenamiento:

1 mes en frigorífico en un envase herméticamente cerrado.

CÓMO PREPARAR UNA GENOVESA CIRCULAR DE 15 CM HASTA 30 CM

El cuadro que viene a continuación le mostrará cómo hacer cualquier tamaño de genovesa desde los 15 cm de diámetro hasta los 30, además de un bizcocho rectangular de 45 cm. He llegado al convencimiento de que el diámetro de 40 cm es el mayor posible para una genovesa circular sin que la calidad de su textura se vea mermada. En los moldes mayores no alcanza la consistencia suficiente y adecuada. Este cuadro también le indicará a cuántas personas se podrá servir con cada capa y cuánto almíbar necesitará cada una de las capas.

Para utilizar el cuadro necesitará una calculadora, una hoja de papel y un lápiz. Buscar el tamaño de bizcocho que necesita y marcar el coeficiente Rose que se aplica a 2 capas. Ir a la fórmula básica de genovesa o a la fórmula básica de genovesa de chocolate, en la [pág. 508](#), y multiplicar cada uno de los ingredientes por el coeficiente Rose.* Las cantidades en el cuadro base pueden parecer imposibles (como 1,8 cucharadas de té), pero al multiplicarlas por el coeficiente Rose se convertirán en cifras normales. Si, por ejemplo, después de multiplicar se llega a una cifra final de 4,8 cucharadas de té, redondear simplemente hasta la unidad de medida más cercana, en este caso 4 3/4 cucharadas de té. Estas tablas o cuadros se han hecho con mucha precisión para que sea posible redondear las cantidades con cierta libertad. A veces pueden verse más bien como algo conminativo y restrictivo, pero siempre existe un margen para cierta desviación y, en definitiva, unos gramos más o menos no cambian nada.

CUADRO GENERAL PARA LA GENOVESA CLÁSICA

Tamaño de los moldes (2 capas de 5 cm de altura)	Número de raciones (2 capas)	Coefficiente Rose (n° de veces por el que hay que multiplicar la cantidad base) 	Tiempo de cocción a 175° C	Almibar necesario para las 2 capas
15 cm	20	4	20-25 min	160 ml
17,5 cm	25	5	20-25 min	240 ml
20 cm	35	7	25-35 min	320 ml
24 cm	45	8	25-35 min	360 ml
25 cm	55	11	25-30 min	475 ml
28 cm	65	13	25-30 min	600 ml
30 cm	75	14	30-35 min	650 ml
Rectángulo de 32 x 24 cm	45	8	20-30 min	360 ml
Rectángulo de 30 x 24 cm	75	14-16	30-40 min	De 420 a 720 ml

CONSEJOS: los bizcochos grandes tienen mayor tendencia a quedar mal cocidos que a hacerse en exceso. Cuando esté cocido deberá haber comenzado a separarse de las paredes del molde. Para conseguir que las capas de la tarta queden con una superficie perfectamente plana, utilizar tiras *Magic-Cake* (págs. 19 y 466).

Los moldes podrán llenarse hasta 1,2 cm de altura del borde.

El molde de 30 cm de diámetro por 5 cm de altura (coeficiente Rose 7) será suficiente para servir a 40 o 50 personas; tiene un tamaño adecuado para fiestas grandes. Por favor, para hacer una sola capa compruebe en la tabla que está más arriba las cantidades de 2 capas de 30 cm y divídalas por la mitad.

CUADRO GENERAL PARA LA GENOVESA DE CHOCOLATE

Tamaño de los moldes (2 capas de 5 cm de altura)	Número de raciones (2 capas)	Coefficiente Rose (nº de veces por el que hay que multiplicar la cantidad base) 	Tiempo de cocción a 175° C	Almibar necesario para las 2 capas
15 cm	20	5	30-35 min	160 ml
17,5 cm	25	7	30-35 min	240 ml
20 cm	35	9	30-35 min	320 ml
24 cm	45	10	30-35 min	360 ml
25 cm	55	14	35-40 min	475 ml
28 cm	65	16	35-40 min	600 ml
30 cm	75	18	40-45 min	650 ml
Rectángulo de 32 x 24 cm	45	10	30-40 min	360 ml
Rectángulo de 30 x 24 cm	75	18-20	40-50 min	De 420 a 720 ml

CONSEJOS: las capas de genovesa de chocolate tienen mayor tendencia a quedar mal cocidas que a cocerse en exceso. Cuando el bizcocho esté hecho deberá haber comenzado a separarse de las paredes del molde. Para conseguir que las capas de la tarta queden con la superficie perfectamente plana, utilizar las tiras *Magic-Cake* (págs. 19 y 466).

Los moldes podrán llenarse hasta una distancia de 1,2 cm del borde.

El molde de 30 cm de diámetro por 5 cm de altura (coeficiente Rose 8,75) será suficiente para servir a 40 o 50 personas; tiene un tamaño adecuado para fiestas grandes. Multiplicar todos los ingredientes de la fórmula básica por 8,75, pero será mejor poner 9 huevos grandes.

Fórmulas básicas para genovesas

INGREDIENTES PARA 5 RACIONES DE TARTA DE BODAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
GENOVESA CLÁSICA BÁSICA			
<i>Beurre noisette</i> clarificada (mantequilla clarificada tostada, pág. 434)	0,75 cda	0,32 oz	9 g
Vainillina	0,25 cda de té	---	1 g
1 huevo grande	3 cdas + 1/2 cda de té	1,75 oz (sin la cáscara)	50 g (sin cáscara)
Azúcar	2 cdas	0,88 oz	25 g
Harina de repostería refinada	2 cdas	0,44 oz	12,5 g
Almidón de maíz	1 cda + 2 cdas de té	0,44 oz	12,5 g
GENOVESA DE CHOCOLATE			
<i>Beurre noisette</i> clarificada	1,8 cdas de té	0,25 oz	7 g
Cacao sin azúcar (estilo holandés)	1 cda (medida sin apretar)	0,2 oz	5,8 g
Agua	2,4 cdas de té	0,42 oz	12 g
Vainillina	0,2 cdas de té	---	0,8 g
1 huevo grande	3 cdas + 1/2 cda de té	1,75 oz (sin la cáscara)	50 g (sin cáscara)
Azúcar	1,6 cdas	0,7 oz	20 g
Harina de repostería refinada	2,3 cdas	0,5 oz	14,2 g

Fórmula básica para 240 ml de almíbar

INGREDIENTES PARA 265 G	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Azúcar	6 cdas	2,5 oz	75 g
Agua	2/3 de taza líquida (medida en jarra medidora de vidrio)	5,5 oz	156 g
Licor	3 cdas	1,5 oz	40 g

* En un cazo con una tapa que ajuste muy bien mezclar el azúcar con el agua y acercarlo al fuego removiendo constantemente hasta que hierva fuerte. Cubrir inmediatamente, retirar del calor y dejar enfriar por completo. Pasar a una jarra medidora de cristal y mezclar con el licor. Si el almíbar se ha reducido un poco por evaporación, añadir el agua suficiente hasta que alcance los 240 ml de almíbar total (si se multiplica esta fórmula base para hacer mayor cantidad, agregar el agua suficiente para alcanzar la medida apropiada).

Almacenamiento:

1 mes en frigorífico en un envase herméticamente cerrado.

CHEESECAKES DE BODA

¿No es casi increíble que un cremoso *cheesecake* de 30 cm de diámetro pueda soportar 2 pisos de tarta puestos encima? Realmente yo no estaba muy segura de que pudiera ser posible, de modo que la primera ocasión en que lo intenté no estuvo exenta de cierto riesgo. Recuerdo que mi marido me decía, mientras conducía por carreteras llenas de baches hacia Connecticut, llevando la tarta e intentando hacer oídos sordos a mis exclamaciones de terror: «¿De qué te preocupas? ¡Jamás se te ha estropeado una tarta!». Yo le contesté: «¡Esta podría ser la primera vez! Que yo sepa nadie ha hecho nunca un *cheesecake* de pisos y debe ser por alguna buena razón!».

Terminado desde la noche anterior, la parte inferior del piso de 30 cm estaba ligeramente abombada, como siempre, y habían aparecido diminutas grietas debajo de la cinta que lo rodeaba. A pesar de ello, la tarta aguantó perfectamente las 2 horas de transporte en coche, otras 2 de sesión fotográfica al aire libre y, de propina, 2 horas de espera a temperatura ambiente antes de su servicio.

Las pajas de plástico rígido y las bandejas redondas de cartón que separan los pisos son, en parte, lo que sujeta el cremoso relleno de natillas. El *buttercream* delicioso de queso cremoso y chocolate blanco ([pág. 529](#)) encierra cada uno de los pisos y les proporciona algo más de consistencia.

Si así lo desea, puede preparar 2 hojas de bizcocho enrollado ([pág. 138](#)), mejor en su versión almendrada, y cortar círculos que sirvan como base a cada uno de los pisos de la tarta (los círculos de 30 cm deberán de tener algún parche, puesto que las bandejas son de 45 x 28 cm). Cuando se utiliza bizcocho, puede eliminarse el almidón de maíz de la masa del *cheesecake*, porque la masa absorberá todo el exceso de humedad. Pegar el bizcocho a la bandeja circular de cartón con un poco de *buttercream*. También se pueden, y es estupendo, desmoldar los pisos de *cheesecake* directamente sobre las bandejas redondas de cartón sin utilizar ninguna base, siempre que estas se impermeabilicen con una fina capa de *buttercream*.

El *cheesecake* de bodas tiene una sola capa de 7,5 cm de altura por cada uno de los pisos. Incluyo la fórmula para 3 capas de 30, 24 y 15 cm, así como también una fórmula ligeramente menor adaptada para una tarta rectangular de 40 x 30 cm. Es un tamaño muy adecuado para una gran fiesta. En una

oportunidad le puse una cobertura de *fondant* estirado de alabastro a un *cheesecake* rectangular de 45 cm para un *bar mitzvah*,⁶ con los Diez Mandamientos en hebreo encima adornados con oro de 14 quilates. El borde estaba rematado con nomeolvides de azul intenso con pequeñas grageas plateadas en el centro de cada flor, entrelazadas con volutas de *glasé* real (los colores de la bandera de Israel). Fue la tarta más hermosa que jamás he hecho.

Estaba tan contenta mientras la decoraba que me puse a cantar canciones hebreas que no recordaba desde mi infancia. Tuve entrañables recuerdos de mi bisabuelo, que fue rabino en Rusia, y de su mujer, de la que heredé el nombre. Incluso encontré una réplica exacta en miniatura de la Torá y busqué los párrafos apropiados para el día del año que debería leer el muchacho que se convertía ya en *bar mitzvah*. Pinté de dorado los dos rollos y puse la Torá entre las dos tablas de la ley «iluminadas» en oro. El dueño de la tienda de pinturas no quiso cobrarme porque era para pintar una Torá, incluso cuando le dije que era para poner en una tarta. Dijo que quería apoyar al judaísmo de todas las maneras que pudiera. Y me sentí realmente emocionada.

Aún recuerdo que me quedé de piedra cuando la madre del *bar mitzvah* me dijo, como quien no quiere la cosa, que se había imaginado algo «un poco más divertido». Un penacho de grulla, supongo.

Cheesecake de bodas de 3 pisos para servir a 150 personas*

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Queso de untar	10 barquitas (8 oz)	5 libras	2.268 g
Azúcar	5 tazas	2 libras y 3 oz	1 kg
Almidón de maíz	1/3 de taza	1,5 oz	40 g
15 huevos grandes	3 tazas líquidas**	26,25 oz (sin cáscara)	750 g (sin cáscara)
Zumo de limón recién exprimido	3/4 de taza líquida**	6,5 oz	188 g
Vainillina	2 1/2 cdas	1 oz	30 g
Sal	1 1/4 de cda de té	---	8 g
Nata agria	15 tazas o 3 litros (medida sólida) + 3 tazas	8 libras	3.630 g
Opcional: relleno de albaricoque en espiral (pág. 513)	4 tazas	2 libras y 15 oz	1.328 g

* Se necesita una batidora de 5 l suficiente para trabajar la masa en dos tandas. Se puede preparar también en varias tandas en un robot de cocina (pág. 79).

** Medidas en una jarra medidora de vidrio.

Moldes de 30, 24 y 15 cm, de 7,5 cm de altura cada uno de ellos, además de tres moldes mayores que se utilizarán para hacer baños María (las paredes de los baños María deberán ser de 7,5 cm de altura o menores para que la cocción no se retrase). Engrasar los moldes y forrar los fondos de los mismos con papel vegetal.

Cheesecake para fiesta de 100 personas*

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Queso de untar	8 barquitas (8 oz)	4 libras	1.814 g
Azúcar	4 tazas	1 libras y 12 oz	800 g
Almidón de maíz	1/4 de taza	1 oz	30 g
12 huevos grandes	2 tazas líquidas + 3 oz fluidas**	1 libra y 5 oz	600 g
Zumo de limón recién exprimido	1/2 taza líquida**	4,5 oz	125 g
Vainillina	2 cdas	---	24 g
Sal	1 cda de té	---	7 g
Nata agria	12 tazas o 3 litros (medida sólida)	6 libras y 6 oz	2.900 g
Opcional: relleno de albaricoque en espiral (pág. 513)	3 1/4 tazas	2 libras y 6 oz	1.080 g

* Se necesita una batidora de 5 l con capacidad suficiente para trabajar la masa en dos tandas. Se puede preparar también en varias tandas en un robot de cocina (pág. 79).

** Medidas en una jarra medidora de vidrio.

INSTRUCCIONES PARA BATIR LA MASA PARA TODOS LOS TAMAÑOS DE CHEESECAKE.

Colocar las rejillas tan cerca del centro del horno como sea posible, procurando que la distancia entre ellas sea, al menos, de 10 cm.

* Precalentar el horno a 175° C.

* Batir el queso cremoso con el azúcar, en un gran cuenco, hasta que quede suave y liso (unos 3 min). Se obtiene mejor resultado si se emplean unas varillas. A continuación, mezclar con el almidón de maíz. Añadir los huevos, uno a uno, batiendo después de cada incorporación hasta que el batido quede suave. Recoger lo que queda en las paredes del cuenco. Agregar el zumo de

limón, la vainillina y la sal y batir para incorporarlos. Añadir la nata agria y revolver. En esta ocasión se debe revolver sólo lo necesario para mezclarla con el resto de los ingredientes.

* Verter el batido en los moldes preparados (si se va a utilizar relleno de albaricoque, véase [pág. 513](#)). Deberá llegar casi hasta arriba de los moldes. Colocar los moldes en los otros más grandes y rodearlos con 2 1/2 cm de agua muy caliente. Cocer durante 45 min. Apagar el horno sin abrir la puerta y dejar enfriar los pasteles durante una hora.

* Sacarlos y ponerlos sobre rejillas y dejarlos enfriar a temperatura ambiente (aproximadamente una hora). Cuando las tartas hayan enfriado, cubrir por completo con papel film y mantener en el frigorífico. A partir del día siguiente ya se puede poner la cobertura o decorarlo.

Molde de bizcocho de 40 x 24 x 5 cm engrasado y con el fondo forrado con papel vegetal. Si es posible, tener preparado un molde mayor, como una gran bandeja de horno, para utilizarlo como baño María (la altura de las paredes del baño María deben ser de 5 cm o menos).

Para desmoldar:

Tener a mano bandejas de cartón muy resistente, recubiertas de papel film impermeable del tamaño de las capas de pastel o 1 1/2 cm mayores si se está pensando en ponerle una cobertura (impermeabilizadas con una fina capa de *buttercream*), para servir como base a cada una de las capas. Pasar una fina espátula metálica entre las paredes del molde y los lados de cada uno de los pasteles, con cuidado de presionar más bien sobre los costados, y situar el molde sobre el quemador de la cocina durante 10 o 15 segundos, moviéndolo hacia delante y atrás. Dar la vuelta sobre una de las bandejas de cartón preparadas y retirar el papel. Si la tarta no se suelta del molde, volver a ponerlo sobre el quemador durante unos segundos más. Conservar en el frigorífico hasta que llegue el momento de poner la cobertura (véase «Cobertura de queso cremoso y chocolate blanco», [pág. 529](#)).

Conservación:

3 días en frigorífico antes de ponerle la cobertura o decorarlo. 24 horas en el frigorífico después de decorarlo. La textura se resiente con la congelación.

Servicio:

Ligeramente frío.

Relleno de albaricoque en espiral para *cheesecake*

INGREDIENTES PARA 1 L APROX.	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Albaricoques secos de California	2 1/2 tazas apretadas	1,75 libras	794 g
Agua	1 litro	2 libras	945 g
Zumo de limón recién exprimido	3 cdas	1,5 oz	47 g
Azúcar	1 taza	7 oz	200 g

* En un cazo pequeño poner los albaricoques y agua y dejarlos en reposo, cubiertos, 2 horas. Cocerlos durante 20 min a fuego muy lento, bien tapados o hasta que estén tiernos. Convertir en puré con todo el líquido que haya, en un robot de cocina. Pasar por un colador fino ([pág. 460](#)). Ahora habrá de 750 a 1.000 ml. Añadir el zumo de limón (si hubiera menos puré, disminuir un poco la cantidad de zumo de limón).

* Para azucarar el puré ligeramente, agregar azúcar en una proporción de 1/3 del volumen total de puré (p. ej., si hay 1/4 l de puré, añadir 80 ml de azúcar en lugar de 125 ml). Guardar en un envase que cierre herméticamente hasta el momento de preparar la masa del *cheesecake*.

* Para poner el relleno, llenar cada uno de los moldes previstos con la masa hasta 1/3 de su altura. Dejar caer el relleno en hilos sobre la masa y hacer espirales con una pequeña espátula metálica. Echar encima más masa y volver a dibujar otra espiral con más relleno. Terminar con el resto de la masa y marcar de nuevo otra espiral. Al final se habrán empleado unos 800 ml para un pastel rectangular, 600 ml para el molde de 30 cm de diámetro, 1/4 l para el de 24 y 125 ml para el de 15 cm de diámetro (para cocerlo, véase [pág. 511](#)).

Almacenamiento:

5 días en el frigorífico, 1 año en el congelador.

CONSEJO: los albaricoques de calidad extra de California, que se encuentran en las tiendas de lujo y en las herboristerías o tiendas de comida natural, son de un color naranja más intenso y tienen un sabor mucho mejor que la mayoría de las variedades envasadas.⁷

Cuatro cuartos perfecto de fiesta

Aquí está la versión a gran escala del bizcocho cuatro cuartos perfecto ([pág.](#)

25). Cocido en un gran molde *bundt*,⁸ queda con una preciosa costra dorada y una forma muy llamativa. Pese a que queda más denso que la versión más pequeña, es aún fundente, tierno y mantecoso. El cuatro cuartos sin nada es excelente pero —si lo desea— puede probar alguna de las versiones de las págs. 26 y 27. (Hará falta multiplicar todos los ingredientes de cada una de las versiones por 3,5.)

INGREDIENTES PARA 25-30 PERSONAS	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
Leche	3 oz fluidas	3 oz	90 g
6 huevos grandes	9 1/2 oz fluidas	10,5 oz (sin cáscara)	300 g (sin cáscara)
Vainillina	1 cda	---	12 g
Harina de repostería cernida	3 tazas	10,5 oz	300 g
Azúcar	1 1/2 tazas	10,5 oz	300 g
Polvos de hornear	1 cda de té	---	5 g
Sal	3/4 de cda de té	---	5 g
Mantequilla sin sal (19 a 23 °C)	27 cdas (1 2/3 de taza aprox.)	13,5 oz	383 g

* Precalentar el horno a 175° C.

* En un cuenco de tamaño mediano mezclar ligeramente la leche, los huevos y la vainillina.

* En una cubeta o en un cuenco grande poner los ingredientes sólidos y mezclar con la batidora a velocidad baja durante 30 seg para integrarlos.

* Añadir la mantequilla y la mitad de la mezcla de huevos. Trabajar a velocidad baja hasta que los ingredientes sólidos se hayan humedecido. Aumentar a velocidad intermedia (máxima en batidoras manuales) y seguir trabajando durante 1 min para airear la mezcla y desarrollar la estructura del bizcocho.

* Recoger lo que haya subido por los bordes. Agregar el resto del batido de huevos en otras dos veces, batiendo durante 20 seg después de cada una para mezclar los ingredientes y reforzar la estructura. Recoger los bordes.

* Verter el batido en el molde ya preparado y alisar la superficie con la espátula. La masa debe llegar casi a 1,30 cm del borde del molde.

* Cocer durante 45-50 min o hasta que una aguja pinchada en el centro salga limpia, el bizcocho recupere su forma cuando se lo presiona ligeramente en el centro o esté empezando a separarse de los bordes del molde. Dejar enfriar completamente antes de envolver al abrigo del aire.

Un molde *bundt* de 3 l de capacidad o un molde *kugelhof* de 2 1/2 l, engrasados y enharinados.

Altura final:

7,5 cm.

Almacenamiento:

Aislado del aire: 3 días a temperatura ambiente, 1 semana en el frigorífico, 2 meses congelado.

Servicio:

A temperatura ambiente.

NOTA: pese a que el molde *bundt* de 3 l admite la masa de 8 huevos (1,3 veces la cantidad de la masa de 6 huevos), creo que así la textura no sale tan tierna.

Si tiene la suerte de tener un antiguo molde *bundt* de aluminio sin lámina antiadherente, su bizcocho cremoso poseerá la más hermosa costra dorada. En la actualidad, Nordic Ware fabrica solamente el molde *bundt* de aluminio con la lámina antiadherente interior, que oscurece demasiado la costra. Rechace los moldes *bundt* que pesen muy poco, porque las masas no se cuecen en ellos tan uniformemente y, además, quemarán la costra del bizcocho.

Como curiosidad de cierto interés, debo decir que mientras estaba trabajando en esta receta a gran escala, descubrí que, al contrario de lo que pasa en los bizcochos planos, una mayor cantidad de polvos de hornear hace que el cuatro cuartos sea más chicloso en lugar de más tierno.

BIZCOCHOS CREMOSOS A GRAN ESCALA PARA TARTAS DE BODA

El mayor problema que se presenta cuando se prepara una tarta de boda, u otro acontecimiento especial, es la cantidad de cobertura y relleno que serán necesarios. En un obrador esto nunca genera conflictos, porque las sobras de la cobertura de una tarta se pueden utilizar en la siguiente. Pero un pequeño proveedor de comidas o un repostero casero no suele saber cuándo tendrá que hacer el siguiente pastel, especialmente uno que requiera esa cobertura en particular.

Conservo los registros apuntados cuidadosamente, durante años, de la cantidad de cada tipo de cobertura necesaria para los diferentes tamaños de tartas, y el cuadro que se encuentra a continuación da fe de ello. He indicado

cantidades un tanto generosas porque es mucho mejor tener cobertura de más que elaborar una nueva tanda a última hora. Además, es muy difícil calibrar con cierta exactitud cuánta cobertura utilizará cada repostero.

En este cuadro se ha dado por supuesto que el relleno y la cobertura se aplicarían en capas de un grosor no menor de 3 mm ni mayor de 6 mm. Normalmente, los bizcochos planos encogen, así que suelen tener 1 cm largo menos de diámetro que el molde en el que se cocieron. Las bandejas de cartón redondas son del mismo tamaño que los moldes estandarizados. Es decir, aún quedan unos 6 mm entre los bordes de la bandeja y los lados del bizcocho, así que es muy sencillo utilizar los bordes de la bandeja como guía para aplicar 6 mm de cobertura sobre las paredes del bizcocho. Para aplicar una cantidad de cobertura igualada a los lados de las tartas cuadradas o rectangulares no es necesario este sistema, porque es mucho más fácil hacer una capa uniforme de cobertura sobre una superficie plana que sobre una curvada.

Este cuadro incluye también cantidades de *buttercream* para decorar. Yo prefiero que las decoraciones de *buttercream* con manga pastelera sean pequeñas y elegantes, por razones tanto estéticas como gustativas pero, si prefiere un estilo más opulento, no olvide que deberá hacer algo más de *buttercream*.

Las genovesas (en el cuadro general del apartado de bizcochos) tienen todas 4 cm de altura, y los bizcochos de otros tipos, 4,5 cm. Esto quiere decir que cada piso de 2 capas tendrá una altura de 9,5 y de 12 cm de altura, respectivamente, cuando ya estén con su cobertura (la altura de las dos capas, más la de la bandeja, el relleno y la cobertura).

Estas medidas dependen, naturalmente, de la cantidad de cobertura que se utilice.

Después del cuadro se incluyen las recetas de 6 *buttercreams* adecuados para tartas para bodas o acontecimientos especiales, en cantidades suficientes para rellenar, cubrir y decorar una tarta de 3 pisos para 150 personas.

CUADRO GENERAL DE CANTIDADES DE COBERTURA

Tamaño tarta (2 capas)	Cantidad entre capas	Cantidad sobre cubierta	Cantidad sobre los lados	Cantidad total
15 cm	75 ml	75 ml	240 ml	480-500 ml
18 cm	150 ml	150 ml	300 ml	600 ml
20 cm	180 ml	180 ml	360 ml	720 ml
24 cm	240 ml	240 ml	400 ml	880 ml
25 cm	300 ml	300 ml	420 ml	1.020 ml
28 cm	360 ml	360 ml	480 ml	1.200 ml
30 cm	420 ml	420 ml	480 ml	1.320 ml
32,5 cm	480 ml	480 ml	560 ml	1.520 ml
35 cm	600 ml	600 ml	600 ml	1.800 ml
38 cm	660 ml	660 ml	640 ml	1.960 ml
40 cm	780 ml	780 ml	720 ml	2.280 ml
42,5 cm	880 ml	880 ml	800 ml	2.560 ml
45 cm	960 ml	960 ml	960 ml	2.880 ml
1 capa de 32 x 24 x 4 cm	300 ml	480 ml	300 ml	1.080 ml
45 x 30 x 4 cm	---	960 ml	480 ml	1.440 ml

BUTTERCREAM NECESARIO PARA LA DECORACIÓN

Para 3 pisos *en degradé* cuyo piso inferior no sea mayor de 30 cm, añadir de 250 a 500 ml de *buttercream*.

Para 3 pisos *en degradé* cuyo piso inferior no sea mayor de 38 cm, añadir 720 ml de *buttercream*.

NOTA: en una batidora con una cubeta de 5 l se puede preparar un poco más de 3.850 ml de *buttercream*.

***Buttercream* muselina para una tarta de 3 pisos para 150 personas**

Este *buttercream* queda tan ligero como refinado y es increíblemente fácil de trabajar y aplicar. Es lo suficientemente suave como para hacer preciosas cenefas de conchas en los cantos y bordes de las tartas, como igualmente consistente para marcar rosas. Se puede perfumar con un poco de licor, lo que, en caso de que tenga tinte, realza aún más su color. El licor Napoleón de mandarina, por ejemplo, da mayor prestancia al dorado pálido del

albaricoque.

Preparar este *buttercream* es desconcertante porque al principio parece fluido y grumoso y, cuando se han completado las 3/4 partes del proceso de su elaboración, comienza a emulsionarse hasta llegar a convertirse en una voluptuosa crema.

Una pequeña advertencia: si la mantequilla estuviera muy blanda o la cocina u obrador demasiado calientes, lo que debería llegar a ser una crema satinada se cortará para convertirse en un lamentable montón de gránulos empantanados en un charco. Sin embargo, cuando está bien terminado, este *buttercream* se conserva mejor que ningún otro.

INGREDIENTES PARA 2.650 ML (2.144 G)	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Mantequilla blanda pero fría (18° C)	5 tazas	2,5 libras	1.134 g
Azúcar	2 1/2 tazas	17,5 oz	500 g
Agua	3/4 de taza	6,25 oz	177 g
12 claras grandes	1 1/2 tazas líquidas (medidas en una jarra medidora)	12,5 oz	360 g
Crémor tártaro	1 1/2 cda de té	---	12 g
Licor: Napoleón de mandarina, Grand Marnier o aguardiente	1 taza líquida (medida en jarra medidora)	8,5 oz	240 g
Complementos a elección: véase más abajo			

* En un cuenco batir la mantequilla hasta que quede cremosa y lisa y dejar en espera en un lugar fresco.

* Preparar una jarra medidora de vidrio resistente al calor sobre la encimera.

* En un cazo pequeño (mejor con revestimiento antiadherente) calentar el agua con las 3/4 partes del azúcar, moviendo constantemente hasta que esta se disuelva y empiecen a salir burbujas de la mezcla. Dejar de remover y bajar el fuego al mínimo (si se está trabajando en una placa eléctrica, retirar del calor).

* En otro cuenco batir las claras hasta que queden espumosas, añadir el crémor tártaro y seguir trabajando hasta que queden picos rígidos cuando se sacan los batidores. Poco a poco, agregar la última 1/4 parte del azúcar, batiendo hasta que se formen picos rígidos cuando se sacan los batidores despacio. Volver a subir el fuego y cocer el almíbar hasta que el termómetro marque los 120-121° C (punto de bola dura). Inmediatamente pasarlo a la jarra de vidrio medidora para interrumpir la cocción.

* Si se está utilizando una batidora eléctrica manual, echar el almíbar sobre las claras batiendo y en chorrillo constante. Impedir que caiga entre los alambres de los batidores porque formaría hilos sobre las paredes del cuenco. Si se está trabajando con batidora fija, dejar caer un poco de almíbar sobre las claras con el batidor parado. Inmediatamente aumentar a velocidad máxima durante 5 seg. Parar de nuevo el batidor y añadir una mayor cantidad de almíbar. Trabajar a velocidad máxima durante otros 5 seg. Continuar con el resto del almíbar. La última vez, utilizar una lengua de goma para recoger el almíbar pegado a las paredes de la jarra de vidrio. Continuar batiendo unos 2 min o hasta que esté frío. Si no está *completamente* frío, siga batiendo a velocidad baja.

* Ir añadiendo la mantequilla, a velocidad media, cucharada a cucharada. Al principio la mezcla estará líquida, pero se irá espesando. Si, en cualquier momento, la mezcla parece cortada aunque sea lo más mínimo, subir un poco la velocidad y batir hasta que la textura vuelva a ser lisa, antes de seguir agregando más mantequilla.

* Bajar ligeramente la velocidad y echar el licor en lluvia. Colocar en un envase que se cierre herméticamente.

* Batir un poco de vez en cuando para mantener la textura sedosa.⁹ Este *buttercream* se pone esponjoso con el reposo.

Almacenamiento:

2 días a temperatura ambiente, 10 días en frigorífico, 8 meses congelado. Esperar a que alcance la temperatura ambiente antes de volverlo a batir o se cortará irremediablemente.

Consejos para triunfar:

Es crucial que la mantequilla esté a la temperatura correcta. Si le parece que la mantequilla estaba demasiado blanda (o la cocina muy caliente) y el *buttercream* comienza a licuarse y a cortarse, compruebe la temperatura. Si la mezcla no parece estar fría, refrigerarla hasta que descienda a unos 18-20° C o se note fresca al tocarla. Si, por el contrario, ha usado mantequilla recién sacada del frigorífico y cree que la mezcla está muy fría, coloque el cuenco sobre un cazo de menor diámetro (para que el cuenco no toque el agua) con agua a fuego suave y caliéntelo durante unos momentos (poco tiempo), removiendo vigorosamente cuando la mezcla comience a fundirse ligeramente en los bordes. Hundir el fondo del cuenco en otro barreño mayor lleno de agua helada durante unos segundos para cortar el calor. Retirar y batir a mano hasta que quede homogéneo.

COMPLEMENTOS A ELECCIÓN

Estos complementos tiñen el *buttercream* (excepto el chocolate blanco). Si quiere que el exterior de la tarta sea blanco, también se puede poner una de estas versiones como relleno, por ejemplo, la muselina de *lemon curd* del

sueño de *plumetis* suizo (pág. 225).

MUSELINA DE CHOCOLATE: añadir 340 g de chocolate amargo o extra amargo (60-64% de pasta de cacao) fundido pero ya frío.

MUSELINA DE CHOCOLATE BLANCO: agregar 340 g de chocolate blanco de calidad extra, fundido pero ya frío.

MUSELINA DE FRUTAS: añadir algo más de 1/2 l de puré muy poco azucarado de frambuesa o fresón (pág. 338), *curd* de naranja, fruta de la pasión, limón o lima (págs. 341-343).

Buttercream neoclásico para una tarta de 3 pisos y para servir a 150 personas

Este *buttercream* amarillo pálido es perfecto tanto como relleno cremoso como de sedosa base para la crema marfil *de luxe* en la tarta de bodas de pistacho y rosas. Si quisiera aromatizarlo, consulte en las variaciones para el *buttercream* (págs. 521-525).

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
12 yemas grandes	7 oz fluidas	7,75 oz	223 g
Azúcar	1 1/2 tazas	10,5 oz	300 g
Jarabe de maíz	1 taza líquida (en jarra medidora de vidrio)	11,5 oz	328 g
Mantequilla sin sal (19 a 23 °C)	4 tazas	2 libras	907 g
Opcional: licor o aguardiente a elección	De 1/4 a 1/2 cda	De 2 a 4 oz	De 60 a 120 g

* Colocar en la encimera y engrasar una jarra medidora, resistente al calor, de 1/4 l de capacidad y con escala de medidas.

* En un cuenco, batir las yemas hasta que tengan un color pálido. Mientras tanto, mezclar el azúcar con el jarabe de maíz en un cacillo (mejor forrado de lámina antiadherente) y calentar, moviendo constantemente, hasta que se disuelva y el almíbar alcance un hervor turbulento (toda la superficie deberá cubrirse de grandes burbujas). *Pasarlo inmediatamente a la jarra medidora para interrumpir la cocción.*

* Verter un poco de almíbar sobre las yemas en un hilito muy fino con la máquina apagada. Evitar que caiga sobre los batidores, porque formaría hilos

sobre las paredes de la cubeta. Inmediatamente, batir a máxima velocidad durante 5 seg. Parar de nuevo el batidor y añadir una mayor cantidad de almíbar. Trabajar a máxima velocidad durante otros 5 seg. Continuar con el resto. La última vez, utilizar una lengua de goma para recoger el almíbar pegado a las paredes de la jarra de vidrio.

* Continuar trabajando hasta que esté completamente frío. Poco a poco, mezclar con la mantequilla y, si se desea, con alguno de los sabores elegido (págs. 521-525). Poner en un cuenco bien cerrado. Dejar a temperatura ambiente antes de utilizar. Volver a batir si fuera necesario para que recupere su textura.¹⁰

Para 1.900 ml (1.600 g) (sin complementos a elección).

Almacenamiento:

6 horas a temperatura ambiente, 1 semana en frigorífico, 8 meses congelado.

Consejos para triunfar:

El almíbar debe alcanzar un hervor turbulento o el *buttercream* quedará demasiado blando.

Buttercream clásico para una tarta de 3 pisos y para servir a 150 personas

Este *buttercream* es muy parecido al neoclásico. Si quiere aromatizarlo, consulte las variaciones para *buttercream* (págs. 521-525).

INGREDIENTES PARA 1.920 ML (1.440 G)	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
12 yemas grandes	7 oz fluidas	7,75 oz	223 g
Azúcar	2 tazas	14 oz	400 g
Agua	1 taza líquida	8,25 oz	236 g
Mantequilla sin sal (19 a 23 °C)	4 tazas	2 libras	907 g
Opcional: licor o aguardiente a elección	De 1/4 a 1/2 taza líquida (en jarra medidora de vidrio)	De 2 a 4 oz	De 60 a 120 g

* Preparar y engrasar una jarra medidora resistente al calor de 1/4 l de capacidad y con escala de medidas.

* En un cuenco, batir las yemas hasta que queden espumosas y tengan un

color pálido. Mientras tanto, mezclar el azúcar con el agua en un cacillo (mejor forrado con revestimiento antiadherente) y calentar, moviendo constantemente, hasta que se disuelva y el almíbar hierva. Dejar de revolver y permitir que hierva hasta el punto de bola suave (114-115° C). *Pasarlo inmediatamente a la jarra medidora para interrumpir la cocción.*

* Verter el almíbar en un chorrito fino sobre las yemas con la máquina apagada. Evitar que caiga directamente en los batidores porque se formarán hilos de azúcar en los lados del cuenco. Inmediatamente aumentar a velocidad máxima durante 5 seg. Parar de nuevo el batidor y añadir una mayor cantidad de almíbar. Trabajar a velocidad máxima durante otros 5 seg. Continuar con el resto. La última vez, utilizar una lengua de goma para recoger el almíbar pegado a las paredes de la jarra de vidrio. Continuar batiendo hasta que esté completamente frío.

* Poco a poco, mezclar con la mantequilla y, si se desea, con alguno de los sabores elegidos ([págs. 521-525](#)). Guardar en un cuenco bien cerrado. Dejar a temperatura ambiente antes de utilizar. Volver a batir si fuera necesario para que recupere su textura.¹¹

Almacenamiento:

6 horas a temperatura ambiente, 1 semana en frigorífico, 8 meses congelado.

Consejos para triunfar:

Ver «Almíbares de azúcar» ([pág. 448](#)). Para evitar que cristalice el almíbar, no removerlo una vez que comience a hervir. Para que la temperatura no suba en exceso, retirarlo del fuego en cuanto alcance los 115° C.

Variaciones para una receta del *buttercream* clásico o del neoclásico

Tanto el *buttercream* clásico como el neoclásico pueden utilizarse tal cual o como base para numerosos sabores. Una receta puede mezclarse, como mucho, con 240 ml de líquido sin que la crema se ponga demasiado blanda. Para potenciar el sabor de un *buttercream*, pueden utilizarse espirituosos, pero no deben agregarse a los que contengan purés de frutas porque se volverían demasiado líquidos. Los espirituosos dejan un agradable retrogusto, así que es posible comenzar añadiendo 60 ml y sólo agregar más al gusto de

cada cual.

Los purés de frutas frescas, como frambuesas y fresones, casan inmejorablemente con los *buttercreams* clásicos y mantienen sus preciosos matices de color. Sin embargo, el puré de albaricoque tiende a cortarlo ligeramente, de modo que para el *buttercream* son mejores la mermelada de albaricoque o el *lekvar* (pág. 440) pasados, calentados y enfriados hasta alcanzar la temperatura ambiente.

El nivel de dulzor del *buttercream* básico es perfectamente equilibrado así que, sea lo que sea lo que se añade, no deberá añadir ni demasiado dulzor ni demasiada acidez o será necesario realizar ajustes en la propia crema base.

Clásico de chocolate

Los *buttercreams* clásicos pueden mezclarse con unos 340 g de chocolate sin volverse demasiado densos. La crema resultante será del color de chocolate un poco pálido y con un sabor que no dominará sobre el de las capas de bizcocho amarillo o blanco.

Para hacer el buttercream de chocolate: mezclar 340 g de chocolate fundido pero ya frío, mejor amargo o semiamargo, con el *buttercream* clásico o neoclásico.

Clásico de chocolate y crujiente de caramelo

Los sabores del chocolate y del caramelo molido combinan maravillosamente y este último añade una textura ligeramente crujiente. Dado que el caramelo es muy dulce, es preferible hacer la base con chocolate extra amargo.

Para hacer el buttercream de chocolate y crujiente de caramelo: mezclar 125 ml de polvo de caramelo (pág. 315) con el clásico de chocolate.

Clásico de café

Con este sistema simplísimo se prepara un *buttercream* con sabor intenso a fuerte y buen café.

Para hacer el buttercream de café: disolver el expreso instantáneo en polvo Medaglia d'Oro (marca comercial de un fabricante estadounidense de café instantáneo que puede sustituirse por otro instantáneo expreso) en 2 cucharadas de agua hirviendo. Mezclarlas con el *buttercream* clásico o neoclásico. Para conseguir más sabor y aroma, agregarle Kahlúa (licor de café).

Clásico moca expreso

El chocolate y el café siempre componen un matrimonio perfecto. *Para hacer el buttercream de moca expreso:* disolver 65 ml de expreso instantáneo en polvo Medaglia d’Oro (marca comercial de un fabricante estadounidense de café instantáneo que puede sustituirse por otro expreso instantáneo) en 2 cucharadas de agua hirviendo, y mezclar con el *buttercream* clásico de chocolate. Para conseguir un sabor más intenso a café, añadir entre 65 y 125 ml de Kahlúa (licor de café).

Clásico praliné o garrapiñado

La mejor pasta de praliné (garrapiñado de avellanas) ([págs. 441-442](#)) —una mezcla suave de avellanas y azúcar caramelizado— es un complemento perfecto para cualquier *buttercream*. Como la pasta contiene alrededor del 50% de azúcar, es necesario quitar parte de este ingrediente de la receta base del *buttercream*.

Para hacer el buttercream de garrapiñado de avellanas: retirar unas tres cucharadas de azúcar de la receta habitual de *buttercream* clásico. Agregar 125 ml de pasta de garrapiñado de avellanas o praliné al *buttercream* ya terminado.

Clásico de chocolate y praliné o garrapiñado

El garrapiñado de avellana, o praliné potencia el sabor del chocolate. *Para hacer el buttercream de chocolate y garrapiñado:* mezclar 340 g de chocolate amargo fundido, pero ya frío, con el *buttercream* clásico de praliné o garrapiñado. Otra posibilidad sería mezclar 125 ml de pasta de garrapiñado con el *buttercream* clásico de chocolate, elaborado con chocolate extra amargo (en ambos casos el nivel de dulzor es el mismo).

Clásico praliné o garrapiñado crujiente

El polvo de garrapiñado es una mezcla de avellanas molidas y caramelo, pero sin haberse convertido en pasta. Esto confiere una textura crujiente al *buttercream*.

Para hacer el buttercream garrapiñado crujiente: preparar el *buttercream* clásico, disminuyendo el azúcar en 3 cucharadas. Añadir luego 160 ml de polvo de garrapiñado ([pág. 315](#)).

Clásico de chocolate y praliné o garrapiñado crujiente

Este *buttercream* es exactamente igual que el clásico de chocolate garrapiñado, excepto en que tiene la textura crujiente que le proporciona el polvo de garrapiñado.

Para hacer el buttercream de chocolate y garrapiñado crujiente: mezclar 340 g de chocolate amargo fundido, pero ya frío, con el *buttercream* clásico de garrapiñado crujiente. Otra posibilidad es agregar 160 ml de polvo de garrapiñado al *buttercream* clásico de chocolate, que se ha elaborado con chocolate extra amargo (en ambos casos, el nivel de dulzor es el mismo).

Clásico de castaña

Este *buttercream* queda perfecto con el bizcocho arenoso de castaña o con los sutiles sabores especiados del bizcocho de chocolate *fudge*. *Para hacer el buttercream de castaña:* para preparar 1.450 ml de *buttercream*, comenzar con media receta de *buttercream* y mezclar con dos veces la receta de puré de castaña poco azucarado y aromatizado con ron ([pág. 355](#)).

Clásico de frambuesas

Mi salsa de frambuesas es tan concentrada que apenas afecta a la consistencia del *buttercream* básico. Es la cobertura con el más puro sabor a frambuesa que jamás haya probado.

Para hacer el buttercream de frambuesa: mezclar 240 ml de salsa de frambuesas poco azucarada ([pág. 338](#)) con el *buttercream* terminado. Si no se tiene previsto utilizarlo el mismo día, agregar alguna gota de colorante carmín para evitar que el color pierda intensidad.

Clásico de fresón

El sabor de los fresones es sorprendentemente fresco e intenso. También es, claro está, sedoso y cremoso, pero tiene, además, el encanto de las diminutas semillas de la fruta. Creo que los fresones congelados sin azúcar tienen mayor sabor que los frescos que se encuentran en el comercio, incluso en plena temporada.

Para hacer el buttercream de fresón: mezclar 240 ml de puré de fresones sin azúcar ([pág. 339](#)) con el *buttercream* ya terminado y añadir algunas gotas de esencia de fresitas del bosque ([pág. 436](#)) para dar mayor intensidad de sabor. Si no se tiene previsto utilizarlo en el mismo día, agregar alguna gota de

colorante carmín para evitar que pierda intensidad de color.

Clásico de albaricoque

Este *buttercream* tiene un sabor ácido y a miel y su color es de un dorado muy pálido.

Para hacer el buttercream de albaricoque: mezclar 240 ml de mermelada de albaricoque o *lekvar* (pág. 440) (calentada, pasada y enfriada) con el *buttercream* ya terminado y añadir, además, si se desea, unas gotas de esencia de albaricoque (pág. 436), para dar mayor intensidad de sabor.

Clásico de piña

La piña en conserva casera es un complemento riquísimo y ligeramente ácido para el *buttercream*.

Para hacer el buttercream de piña: mezclar 240 ml de puré de piña (pág. 353) con el *buttercream* ya terminado y agregar entre 2 y 4 cucharadas de *kirsch* o ron.

Clásico de limón

Para conseguir un auténtico sabor a limón es necesario utilizar tanto zumo de limón fresco como esencia (realmente aceite puro de limón). El zumo de limón no es suficientemente intenso y la esencia sola es demasiado amarga.

Para hacer el buttercream de limón: cuando se prepare el *buttercream* clásico, sustituir 125 ml de agua por igual cantidad de zumo de limón recién exprimido. Después de haber mezclado con la mantequilla, añadir 1/2 cucharadita de esencia de limón.

Clásico de naranja

Es muy difícil conseguir un sabor intenso de naranja solamente con la esencia porque esta es bastante amarga. La cáscara finamente rallada (únicamente la parte naranja, pues la médula blanca es acre) y una esencia francesa de naranja (pág. 436), que contiene pulpa, proporcionarán, sin embargo, un excelente gusto.

Para hacer el buttercream de naranja: agregar 4 cucharadas de té de esencia de pulpa de naranja y, a continuación, 2 cucharadas de cáscara rallada de naranja.

Clásico de agua de azahar

El agua de azahar proporciona a este *buttercream* el perfume de la flor del naranjo. No olvidar añadir Tang, que, en su mayor parte, contiene aceite de naranja. Es suficiente una pizca para agregar el picor refrescante que se asocia a la naranja fresca.

Para hacer el buttercream de agua de azahar: añadir 27 g de Tang disuelto en 160 ml de agua de azahar, 36 g de cáscara rallada de naranja y 65 ml de Grand Marnier.

Clásico pasión

Este *buttercream* atrapa el gusto ligeramente ácido y absolutamente único del maracuyá o fruta de la pasión fresca.

Para hacer el buttercream pasión: agregar un poco más de 360 ml de *curd* de fruta de la pasión ([pág. 343](#)) al *buttercream* ya terminado, además de 2 cucharadas de té de esencia de fruta de la pasión ([pág. 436](#)) para conferir una mayor intensidad de sabor.

Crème ivoire (marfil) *de luxe* para una tarta de 3 pisos y 150 personas Lujoso *buttercream* de chocolate blanco

La *crème ivoire* se asemeja al más refinado bombón o trufa. Al primer bocado parece dura para, de inmediato, deshacerse en la boca y liberar los aromas suaves y cremosos del chocolate.

El color de este magnífico *buttercream* es ebúrneo claro y recuerda al de un antiguo vestido de boda de satén. Es excelente como cobertura para una tarta de bodas e ideal cuando algún cliente encarga una tarta de bodas de chocolate con una cobertura tradicional de color marfil.

El contraste del chocolate amargo sobre el *buttercream* de chocolate blanco resulta muy llamativo. Por su extraordinaria mantecosidad y su sólida consistencia, me gusta rellenar y cubrir antes la tarta con una ligera capa de *buttercream* neoclásico ([pág. 519](#)) o clásico ([pág. 520](#)), por lo que las cantidades indicadas de crema marfil son menores que las de otros glaseados,

pero suficientes para aplicarla sobre el *buttercream* y efectuar las decoraciones.

INGREDIENTES PARA 1.260 ML	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Chocolate blanco (calidad extra)	16 barras de 3 oz	3 libras	1.360 g
Manteca de cacao, fundida*	1/2 taza líquida**	4,5 oz	128 g
Mantequilla clarificada***	1/2 taza líquida**	3,5 oz	100 g
Aceite insípido mineral o de cártamo	1/2 taza líquida**	3,5 oz	100 g

* Fundir la manteca de cacao al baño María, en el horno con la luz piloto encendida o en el microondas, del mismo modo que el chocolate (pág. 385).

**Utilizar una jarra medidora de vidrio.

*** Si no tiene mantequilla clarificada a mano, será necesario que clarifique unos 80 g de mantequilla. En un cazo de fondo grueso, tapado a medias para evitar salpicaduras, fundir la mantequilla a fuego medio. Cuando parezca clara, dejar cocer destapada, vigilando de cerca hasta que los sólidos caigan al fondo y comiencen a dorarse. Filtrar inmediatamente en un colador de paso fino o en uno con una gasa o paño de rejilla.

* Cortar el chocolate en cuadrados y ponerlo encima de un baño María de agua caliente (que no pase de los 70° C). El líquido no deberá llegar a mojar el fondo del cazo doble. Añadir la manteca de cacao, la mantequilla clarificada y el aceite.

* Retirar el baño María del calor y mover con frecuencia hasta que el chocolate comience a fundirse. Volver a acercarse al calor si el agua se enfría, pero tener cuidado de no calentarla demasiado. Mover durante 8-10 min o hasta que el chocolate esté liso (también se puede fundir en el microondas a máxima potencia *si se remueve cada 15 seg.* Sacar antes de que esté totalmente deshecho y remover, aprovechando el calor residual para terminar de fundirlo).

* A causa de la presencia de sólidos lácteos en el chocolate blanco, este *buttercream* deberá enfriarse y revolverse para evitar la formación de diminutos grumos. Llenar un gran cuenco o barreño con cubitos de hielo y agua y esparcir por encima del hielo 1 o 2 cucharadas de sal. Llenar otro barreño, o el seno del fregadero, con agua muy caliente. Meter la parte superior del baño María directamente en el agua helada.

* Dejar reposar el *buttercream* unos minutos, batiéndolo de vez en cuando. Si no deja pequeños picos cuando se saca el batidor, enfriarlo un poco más.

Almacenamiento:

Si se prepara con aceite mineral, el *buttercream* podrá mantenerse a temperatura ambiente durante 1

mes (la mantequilla clarificada acorta el tiempo de caducidad a temperatura ambiente). Si se prepara con otros aceites, guardar a temperatura ambiente hasta 1 semana, en el frigorífico hasta 3 meses y en el congelador hasta 1 año.

Consejos para triunfar:

Al fundir el chocolate, remover a menudo y cuidar de que ni una sola gota de agua entre en contacto con él. Si empieza a ponerse granuloso, arreglarlo con una batidora de palo o de inmersión (pág. 467) o fundir de nuevo el *buttercream*, tamizarlo en un colador de paso fino y enfriarlo de nuevo, sin parar de remover.

Al cubrir las tartas con una fina capa de *buttercream* clásico se consigue un contraste de texturas estupendo y una superficie ideal para que la *crème ivoire* se adhiera. Sin esta base, la crema tiende a separarse de la tarta al cortarla para servir. Este *buttercream* permite marcar con detalles más delicados que ningún otro, pero el calor de sus manos dificultará el trabajo con manga si se dilata más allá de unos min. Para evitar este problema, mejor utilizar cucuruchos de papel vegetal (reellenos con muy poca crema) como mangas pasteleras y cambiar de cucurucho al primer síntoma de fusión de la crema. Enfriarse las manos en agua helada también es de una ayuda considerable.

Crème ivoire (marfil) para una tarta de 3 pisos y 150 personas

Buttercream delicioso de chocolate blanco

El sabor exquisitamente mantecoso de este *buttercream* es parecido al de la receta anterior, pero esta versión es más sencilla y menos cara de preparar. Básicamente, es chocolate blanco suavizado por aceite neutro para darle una consistencia de relleno o glaseado. La manteca de cacao del chocolate blanco le confiere la propiedad de fundirse en la boca (es la única manteca¹² que se encuentra en el *buttercream*).

Esta crema tiene la consistencia perfecta de una cobertura, de modo que no necesita base de *buttercream* clásico, pero es demasiado blanda para conservar su forma en decoraciones con manga pastelera. Si quiere hacer cenefas decorativas en su pastel, prepare 250 o 500 ml de *crème ivoire de luxe* (pág. 526).

INGREDIENTES PARA 3.360 ML	MEDIDAS	PESOS	
Temperatura ambiente	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Chocolate blanco (calidad extra)	37 1/3 barras de 3 oz	7 libras	3.175 g
Aceite insípido mineral o de cártamo	3 tazas líquidas (en jarra medidora de vidrio)	1 libra y 5 oz	600 g

* Cortar el chocolate en cuadrados y ponerlo en una cubeta o en un cuenco sobre un cazo de agua caliente (no más de 70° C) a fuego lento. El agua no deberá tocar el fondo de la cubeta. Añadir el aceite.

* Retirar el baño María del calor y revolver con frecuencia hasta que el chocolate comience a fundirse. Volver a acercarlo al calor si el agua se enfría, pero tener cuidado de no calentarla demasiado. Mover durante 8-10 min o hasta que el chocolate esté liso (también se puede fundir en el microondas a máxima potencia *si se remueve cada 15 seg.* Sacar antes de que esté totalmente deshecho y revolver, aprovechando el calor residual para terminar de fundirlo).

* Debido a la presencia de sólidos lácteos en el chocolate blanco, el *buttercream* deberá enfriarse y removerse para evitar que adquiera una textura grumosa. Llenar un gran cuenco o barreño con agua y cubitos de hielo y esparcir por encima 1 o 2 cucharadas de sal. Llenar otro barreño, o el fregadero, con agua muy caliente. Meter la cubeta o el cuenco directamente en el agua helada y remover constantemente hasta que los alambres de las varillas dejen su marca en la superficie. Inmediatamente, ponerlo sobre el agua caliente para cortar el enfriamiento, sólo durante unos segundos. Toque el fondo de la cubeta; deberá estar fresco, no frío.

* Dejar reposar el *buttercream* durante unos min, batiéndolo de vez en cuando. Si no deja pequeños picos cuando se saca el batidor, enfriarlo un poco más.

Almacenamiento:

El aceite mineral se conserva indefinidamente, pero el de cártamo puede enranciarse en cuestión de algunas semanas. Por tanto, si se prepara con aceite mineral, este *buttercream* se podrá mantener a temperatura ambiente durante 1 mes. Si se prepara con otros aceites, guardar a temperatura ambiente hasta 1 semana, en el frigorífico hasta 3 meses y en el congelador hasta 1 año.

Consejos para triunfar:

Seguir las instrucciones para fundir el chocolate. Cuidar de que ni una sola gota de agua entre en contacto con el chocolate fundido. Si empieza a ponerse granuloso, intentar arreglarlo con una batidora de palo o de inmersión ([pág. 467](#)) o fundir de nuevo el *buttercream*, tamizarlo en un colador de paso fino y enfriarlo de nuevo, sin parar de remover. Si la temperatura ambiente es de hasta 27° C o superior, reducir el aceite a 400 g.

Cobertura de queso cremoso y

chocolate blanco para una tarta de 3 pisos y 150 personas

Este *buttercream* de color marfil es suave y mantecoso. Su exquisito sabor, ligeramente ácido, es el perfecto complemento para los bizcochos amarillos, los de zanahoria y, muy especialmente, para los *cheesecakes*. Sirve para presentaciones espectaculares porque se marca maravillosamente con manga pastelera y es de idéntico color que el *cheesecake*. El chocolate blanco le proporciona una textura más firme, mayor dulzor y un delicioso sabor difícil de identificar.

INGREDIENTES PARA 3.120 ML	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Chocolate blanco (calidad extra)	8 barras de 3 oz	1 1/2 libras	680 g
Queso cremoso (Philadelphia) blandito	4 envases (de 8 oz)	2 libras	907 g
Mantequilla sin sal (19 a 23 °C)	2 tazas	1 libra	454 g
Zumo de limón	1/4 de taza	2 oz	62 g

* Cortar el chocolate en cuadrados y ponerlo en la cubeta encima de una olla de agua caliente (que no sobrepase los 70° C) a fuego lento. El agua no deberá mojar el fondo de la cubeta.

* Retirar la olla de agua del calor y mover con frecuencia hasta que el chocolate comience a fundirse. Volver a acercarse al calor si el agua se enfría, pero tener cuidado de no calentarla demasiado. Revolver hasta que el chocolate esté liso. También puede fundirse en el microondas a máxima potencia si se remueve cada 15 seg. Sacar antes de que esté totalmente deshecho y revolver, aprovechando el calor residual para terminar de fundirlo.

* Dejar que el chocolate se enfríe a temperatura ambiente, moviéndolo de vez en cuando.

* Batir el queso en otra cubeta (mejor con una pala) hasta que quede homogéneo y cremoso. Añadir poco a poco el chocolate fundido, pero ya frío, hasta que se incorpore y la mezcla esté lisa. Agregar la mantequilla y el zumo de limón. Volver a batir a temperatura ambiente para devolverle la homogeneidad antes de extenderlo.¹³

Almacenamiento:

1 día a temperatura ambiente, 2 semanas en frigorífico, 2 meses en el congelador. Esperar a que llegue a la temperatura ambiente antes de volver a batirlo.

Consejos para triunfar:

No recalentar demasiado el chocolate blanco y no dejar de moverlo mientras se funde. Tener cuidado de que no se humedezca o entre en contacto con agua mientras se funde (véase «Chocolate fundido», [pág. 385](#)). Batir constantemente mientras se incorpora el chocolate al resto de los ingredientes. Si se produjeran algunos grumos, puede remediarse el problema tamizando el *buttercream* en un colador de paso fino.

Si la temperatura ambiente es muy alta el *buttercream* puede cortarse ligeramente. Esto puede arreglarse metiendo la cubeta en agua helada y batiendo la mezcla. Al endurecerse, el *buttercream* se vuelve esponjoso. Batir de nuevo para recuperar la textura lisa y mantecosa. Servirse de hielo para enfriarse las manos mientras se estén marcando los adornos con la manga pastelera y así mantener una textura consistente.

NOTA: si se quiere utilizar esta cobertura en pleno verano, o en climas extremadamente calurosos, lo mejor es disminuir la cantidad de mantequilla a 250 g.

Buttercream sedoso de merengue con praliné (o garrapiñado)

Este *buttercream* es uno de mis preferidos: es suave y delicioso, airoso pero consistente. Aguanta temperaturas altas y es una auténtica maravilla para marcar decoraciones con manga pastelera. Se puede utilizar para tartas de boda solamente cuando no es necesario el tradicional aspecto níveo, porque el *buttercream* adquiere el color dorado pálido de la pasta de praliné. Se puede aplicar muy bien a cualquiera de los bizcochos cremosos o las genovesas.

INGREDIENTES PARA 3.120 G	MEDIDAS	PESOS	
		Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente	Volumen		
CRÈME ANGLAISE			
Azúcar	3/4 de taza	5,25 oz	150 g
15 yemas grandes	9 oz fluidas*	9,75 oz	279 g
Leche	1 1/2 tazas líquidas	12,75 oz	363 g
3 vainas grandes de vainilla, cortadas a lo largo**	---	---	---
MERENGUE ITALIANO			
Azúcar	1 taza + 5 cdas	9,25 oz	262 g
Agua	1/3 de taza líquida*	2,75 oz	80 g
6 claras grandes	3/4 de taza líquida*	6,25 oz	180 g
Crémor tártaro	3/4 de cda de té	---	---
Mantequilla sin sal (19 a 23 °C), batida hasta que sea cremosa	6 tazas	3 libras	1.360 g
Pasta de praliné	1 1/2 tazas	1 libra	454 g

* Utilizar una jarra medidora de vidrio.

** La vaina de vainilla proporciona el aroma más delicado, pero si prefiere evitar las motitas negras, sustituir la vaina por 1 cucharadita de té de vainillina, añadida a la *crème anglaise* ya fría. Si se utiliza vainilla de Tahití, poner solamente 1 1/2 vainas.

PARA PREPARAR LA CRÈME ANGLAISE (NATILLAS)

* Colocar un colador suspendido sobre un cuenco cerca de la encimera. Mezclar las yemas y el azúcar en un cazo de material grueso pero inalterable y de tamaño mediano.

* En un cacillo llevar a ebullición la leche con la vainilla. Agregar 75-80 ml de la leche a la mezcla de yemas moviendo constantemente. Poco a poco, añadir el resto de la leche revolviendo bien y llevar a un fuego más bien lento, sin dejar de mover, hasta alcanzar justo el punto anterior a que rompa el hervor. De la mezcla comenzará a salir un ligero vapor y un termómetro preciso marcará los 76,5° C (la temperatura no deberá pasar de 80° C, porque el preparado puede cortarse).

* Colar inmediatamente recogiendo todo lo que quede pegado en el fondo del cazo.

* Echar las semillas de la vainilla en las natillas y dejar enfriar a temperatura ambiente (para acelerar el enfriamiento, poner el cuenco en un barreño parcialmente lleno de agua helada). Cubrir y conservar en frigorífico hasta 5 días o hasta que llegue el momento de terminar el *buttercream*.

Almacenamiento:

6 horas a temperatura ambiente, 1 semana en frigorífico, 8 meses congelado. Si se congela o se

refrigera, cuidar de que el *buttercream* alcance la temperatura ambiente antes de batirlo de nuevo o se cortará. La crema se pondrá líquida al calentarse, ¡pero al batirla de nuevo volverá a estar tan densa como recién elaborada!

Consejos para triunfar:

Crème anglaise: la temperatura deberá llegar al menos a los 70° C y no deberá pasar de los 80° C, porque las natillas se cortarían. Merengue italiano: para conseguir la máxima estabilidad, el almíbar deberá llegar a los 120° C pero no pasar de los 121° C porque las claras se cortarían. En ellas no deberá quedar traza alguna de grasa o de yema. No batirlas más de la cuenta. *Buttercream*: volver a batir cuando se ponga esponjoso.

PARA PREPARAR EL MERENGUE ITALIANO

- * Colocar una jarra medidora de vidrio resistente al calor cerca de la encimera.
- * Poner 240 g de azúcar y el agua en un cacillo de fondo grueso (mejor con forro antiadherente). Calentar, moviendo constantemente, hasta que el azúcar se disuelva y la mezcla haga grandes burbujas. Dejar de revolver y bajar el fuego al mínimo (si se está trabajando en una placa eléctrica, retirar del calor).
- * Batir las claras en la cubeta (o cuenco) hasta que queden espumosas.
- * Agregar el crémor tártaro y seguir trabajando hasta que se formen suaves picos cuando se sacan los batidores. Poco a poco y batiendo, añadir las 5 cucharadas de azúcar restantes hasta que se formen picos rígidos cuando se sacan los batidores despacio.
- * Volver a subir el fuego y hervir de nuevo el almíbar hasta que el termómetro marque entre 120 y 121° C de temperatura (punto de bola dura). Pasar el almíbar a la jarra medidora para interrumpir el hervor.
- * Con la batidora a gran velocidad, verter el almíbar sobre las claras en un chorrito fino. Impedir que caiga entre los alambres de los batidores porque formaría hilos sobre las paredes del cuenco. Utilizar una lengua de goma para recoger el almíbar pegado a las paredes de la jarra de vidrio. Continuar trabajando a velocidad suave hasta que esté completamente frío (el merengue italiano se conserva 2 días en frigorífico. Batir de nuevo un poco antes de usarlo).

PARA TERMINAR EL BUTTERCREAM

- * Colocar la mantequilla en un gran cuenco y batir a velocidad media durante 30 seg o hasta que esté cremosa. Poco a poco, agregar la *crème anglaise* y la pasta de praliné hasta que la mezcla quede lisa. Añadir el merengue italiano y

batir sólo hasta que se haya incorporado. Si la mezcla se corta es que está demasiado fría. Dejarla a temperatura ambiente hasta que alcance los 20-21° C antes de continuar batiendo. O calentar el cuenco al baño María hasta que el *buttercream* que está en contacto con las paredes del cuenco comience a fundirse. Retirar inmediatamente y batir hasta igualarlo.

* Colocar en un envase que cierre herméticamente. El *buttercream* se pondrá esponjoso. Batirlo de nuevo antes de utilizarlo.

NOTA: para preparar el *buttercream* sedoso de merengue sin aroma ninguno, aumentar el azúcar a 300 g (1 1/2 tazas, 10,5 oz) y eliminar la pasta de praliné.

Se puede hacer también cualquiera de las versiones de las [pág. 241-243](#) utilizando como base el *buttercream* sedoso de merengue y triplicando los complementos de cada opción.

Glaseado de chocolate y nata para tartas grandes

Una tarta de una sola capa circular o rectangular tiene un aspecto impresionante cuando se cubre con un glaseado de chocolate y nata, oscuro y resplandeciente. Este es, además, el más delicioso de todos los glaseados de chocolate. El coñac realza su sabor, pero cuando en su elaboración se utiliza un chocolate de excelente calidad el licor sobra.

Esta receta es suficiente para glasear una tarta de 30 x 24 x 4 cm. Para una tarta de 45 x 30 x 5 cm, duplicar las cantidades.

INGREDIENTES PARA 950 ML	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Chocolate amargo	6 barras de 3 oz	1 libra 2 oz	510 g
Nata espesa	2 tazas	1 libra	464 g
Opcional: coñac	2 cdas	1 oz	28 g

PARA PREPARAR EL BIZCOCHO O TARTA PARA GLASEAR

* Retirar todas las migas de la superficie exterior y colocar sobre una bandeja de cartón del mismo tamaño que el bizcocho. Apoyarlo sobre una rejilla

puesta sobre una hoja de papel vegetal para recoger los restos de glaseado.

* Es mejor disponer de suficiente glaseado para cubrir la tarta de una sola vez ya que los retoques normalmente impiden un acabado perfecto. Los restos del glaseado pueden congelarse y recalentarse en una ocasión posterior.

PARA PREPARAR EL GLASEADO

* Romper el chocolate en trozos e introducir en un robot de cocina hasta que quede molido finamente (o rallarlo finamente). Pasar el chocolate a un cazo de fondo grueso.

* Llevar la nata al punto de ebullición y echar 3/4 partes sobre el chocolate. Cubrir durante 5 min para dejar que el chocolate se funda. Remover suavemente hasta que adquiera una textura bien lisa, procurando que no aparezcan burbujas de aire. Tamizar en un colador de paso fino, mezclar con el coñac opcional y dejarlo reposar hasta que esté tibio.

Almacenamiento:

3 días a temperatura ambiente, 2 semanas en frigorífico, 6 meses en el congelador.

Consejos para triunfar:

Su chocolate semidulce o semiamargo preferido (53% de pasta de cacao) se convertirá en el glaseado más sabroso. Si el chocolate no posee una textura lisa cuando está en forma de tableta, tampoco conseguirá que el glaseado la tenga. Si contiene más de un 53% de pasta de cacao, será necesario agregar más nata.

El contenido graso variable de la nata afectará al glaseado. Comprobar siempre la consistencia de este a una temperatura tibia. Si posee la consistencia adecuada a esta temperatura, aún cuando se enfríe demasiado y haga grumos al aplicarlo a la tarta, existe la posibilidad de meter el pastel en el horno templado durante unos segundos y el glaseado volverá a quedar liso. Si el glaseado tenía la consistencia adecuada cuando estaba caliente, y ahora se ha vuelto grumoso, calentarlo más no ayudará en nada. Por otro lado, si el glaseado tenía la consistencia correcta estando frío, jamás se pondrá suficientemente duro sobre la tarta.

Para recalentar el glaseado: hacerlo al baño María, removiendo suavemente o hacerlo en el microondas a alta potencia, revolviéndolo y doblándolo sobre sí mismo cada 5 seg.

PARA COMPROBAR LA CONSISTENCIA

* Una pequeña cantidad de glaseado, cuando está templado, deberá hacer montoncitos cuando cae de la espátula, antes de desaparecer y alisarse. Si el glaseado está demasiado espeso y el montoncito permanece en la superficie, o si el glaseado parece cortado, añadir un poco de nata templada, de cucharada de té en cucharada de té. Si el glaseado queda demasiado líquido, agregar moviendo despacio una pequeña cantidad de chocolate fundido.

* Cuando la consistencia es la adecuada, utilizar de inmediato o enfriar y

recalentar cuando haga falta. El glaseado deberá verterse sobre el centro de la tarta, dejando que el exceso caiga por los lados. Alisar rápida y uniformemente con una espátula metálica larga, moviéndola suavemente sobre la superficie de un extremo al otro de la tarta hasta que esté lisa. Si en los lados quedara algún punto sin glasear, utilizar una espátula metálica pequeña para recoger el glaseado que ha caído en la hoja de papel vegetal y aplicarlo a la zona sin cubrir.

* Levantar la rejilla y golpearla suavemente para que caiga el glaseado sobrante. Retirar la tarta de la rejilla con una espátula muy ancha o una de dar la vuelta a las tortitas y colocarla en la fuente de servicio o en una rejilla limpia si se tiene pensado aplicar una segunda cobertura o glaseado.

* Si se desea cubrir la tarta con una capa más gruesa y uniforme, pueden aplicarse 2 capas de glaseado mediante la siguiente técnica: una vez aplicada la primera capa, dejar la tarta en el frigorífico durante 20 min o hasta que el glaseado se haya endurecido. Aplicar una segunda capa de glaseado tibio (para una doble capa será necesaria una vez y media la cantidad de glaseado indicada).

* Dejar reposar la tarta durante, por lo menos, 2 horas a temperatura ambiente. El brillo del glaseado se empañará un poco si la tarta se mete en el frigorífico.

Mazapán de pistacho para una tarta de 3 pisos

Los que no sean amantes del mazapán normalmente cambian de opinión cuando prueban la versión de pistacho. Yo lo ideé como una capa sorpresa para el interior de cada uno de los pisos de la tarta de boda de mi hermano ([pág. 222](#)).

INGREDIENTES PARA 567 G	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Pistachos sin cáscara y sin sal	1 taza	5,25 oz	152 g
Azúcar en polvo	3 tazas (medidas sin apretar)	12 oz	340 g
Jarabe de maíz	1/3 de taza líquida (en jarra medidora de vidrio)	4 oz	108 g
Glicerina o aceite sin sabor	2 cdas de té	---	---
Opcional: 8 gotas de tinte alimentario verde	---	---	---

* Asar los pistachos en el horno a 175° C durante 5-10 min o hasta que la piel se separe cuando se rascan un poco con la uña. Quitar todas las pieles que se puedan.

* Introducir los frutos en un robot de cocina hasta que se obtenga una pasta lisa. Añadir el azúcar y seguir trabajando hasta que se haya mezclado todo bien. Agregar el jarabe de maíz y la glicerina y procesar hasta que esté bien unido, durante unos 20 seg. La pasta parecerá seca, pero una pequeña cantidad comprimida entre los dedos deberá quedar unida, de una pieza. Si parece demasiado seca, añadir 1/4 de cucharada de té de jarabe de maíz. Si desea oscurecer el color, agregar el tinte alimentario opcional. Procesar hasta que el mazapán tenga una consistencia lisa y de masa. Trabajar rápidamente con la mano hasta que el color sea uniforme.

* Este mazapán puede utilizarse de inmediato, pero es más fácil de moldear cuando se deja reposar durante 1 hora. Envolver herméticamente con una lámina de plástico y guardar en un envase que cierre herméticamente.

* Para estirar los discos, dividir el mazapán en 2 partes. Estirar una mitad entre 2 hojas de papel film en un círculo muy fino de 32 cm de diámetro. Retirar la capa superior de plástico del mazapán. Con un molde ligeramente engrasado de 30 cm de diámetro, cortar un círculo de mazapán utilizando un cuchillo afilado o una rueda de cortar *pizzas*. Amasar los restos de mazapán con la otra mitad que está en espera. Estirar este mazapán restante entre 2 hojas de papel film en un círculo muy fino de 25 cm de diámetro. Ahora, usando un molde de 24 cm como patrón, cortar un círculo. A continuación, recoger los restos y amasarlos, para estirar de nuevo entre dos hojas de plástico el mazapán en un círculo de 16 cm y cortar un círculo de 15 cm de diámetro.

* El mazapán es más fácil de aplicar si se congela durante unos min para hacerlo menos flexible. Dar la vuelta al círculo de mazapán de 30 cm (que se habrá pegado al plástico) y situarlo sobre el piso de 30 cm, sujetándolo con las palmas de las manos, si fuera necesario, y dejarlo sobre el bizcocho. Una

vez colocado es difícil moverlo. Repetir la operación con los otros círculos.

Para unos 570 g (suficiente para tres discos de 30 cm, 24 cm y 15 cm).

Almacenamiento:

6 meses en el frigorífico, 1 año en el congelador.

Fondant estirado clásico para una tarta de 3 pisos y 150 personas

Una tarta cubierta con la perfección del alabastro del *fondant* estirado presenta el soporte más exquisito sobre el que decorar una tarta de bodas. El *fondant* estirado guarda la frescura de la tarta durante varios días, dejando tiempo suficiente al repostero para efectuar las más etéreas y elaboradas decoraciones con manga pastelera.

Este *fondant* estirado es originario de Inglaterra, donde se usaba para cubrir los pasteles de fruta y así conservarlos frescos. Es tradición que todos los confiteros, incluso los de las casas particulares, se vistan de blanco cuando preparan el *fondant*, porque un solo hilillo escapado de la tela podría producir una mancha de color.

En nuestros días, el *fondant* estirado se utiliza más en Australia que en ningún otro país. Así se entiende que las tartas cubiertas de *fondant* estirado y adornadas con *glasé* real se asocien muy frecuentemente a las técnicas de decoración de tartas australianas.

INGREDIENTES	MEDIDAS	PESOS	
	Volumen	Onzas/libras	Gramos
Temperatura ambiente			
Gelatina	3 cdas	1 oz	28 g
Agua*	3/4 de taza líquida	6,25 oz	177 g
Glucosa **	1 1/2 tazas (en jarra medidora de vidrio)	17,5 oz	504 g
Glicerina	3 cdas	2 oz	54 g
Grasa blanca sólida	1/4 de taza + 2 cdas	2,5 oz	72 g
Azúcar molida	24 tazas (medidas sin apretar)	6 libras	2.722 g

* Para hacer una variación de sabor, sustituir 2 cucharadas de agua por agua de rosas, de azahar o de zumo de limón recién exprimido.

** 492 g de jarabe de maíz permitirán obtener el mismo resultado, si se utilizan solamente 1/2 taza + 1 cucharada de agua en lugar de 180 ml.

* Espolvorear la gelatina sobre el agua en una jarra medidora de 2 l de vidrio resistente al calor, o en un cuenco, y dejar reposar durante 5 min. Poner sobre un pequeño cazo de agua hirviendo y mover hasta que la gelatina se disuelva (también puede hacerse en unos pocos segundos en el microondas a máxima potencia). Mezclar con la glucosa y la glicerina, añadir la grasa y revolver hasta que esté bien fundida. Retirar del calor.

* Colocar el azúcar en un gran cuenco y hacer un hoyo en el centro. Agregar la mezcla de la gelatina y remover con una espátula de madera ligeramente engrasada hasta que quede todo mezclado. Seguir trabajando con las manos ligeramente engrasadas y, luego, amasar vigorosamente en el cuenco hasta que la mayor parte del azúcar se haya incorporado. Echarlo sobre una superficie lisa, ligeramente engrasada, como una melamina o un mármol, y amasar hasta que la textura sea muy lisa y satinada.

* Si el *fondant* pareciera seco, añadir algunas gotas de agua y amasar muy bien. Si pareciera muy pegajoso, agregar un poco más de azúcar molida. El *fondant* deberá asemejarse a una piedra lisa y de bonita forma. Cuando se deja caer en trozos, se esparce un poco, pero conserva la consistencia. Debe quedar maleable como la arcilla, suave pero no pegajoso.

* El *fondant* estirado puede utilizarse de inmediato, pero se trabaja mejor cuando se lo deja reposar durante unas cuantas horas. Es importante cubrirlo para evitar que se seque. Envolverlo concienzudamente con papel film y colocarlo en un envase que cierre herméticamente.¹⁴ Con el reposo se endurecerá ligeramente.

* Cuando vaya a estirarlo, rociar la superficie de trabajo y el rodillo con un preparado vegetal antiadherente en *spray*. Para cubrir una tarta, véase [pág. 361](#).

Para 3.400 g (suficiente para cubrir los pisos de 30, 24 y 15 cm de diámetro).

Almacenamiento:

1 mes a temperatura ambiente. Puede congelarse indefinidamente.

CONSEJOS: para la mezcla inicial, puede utilizarse una batidora Hobart de 20 l con el accesorio de pala. El amasado debe hacerse a mano, porque si no la textura quedará defectuosa. Los que tengan las manos pequeñas pueden dividir el preparado en 2 partes. No olvidar conservarlas tapadas para evitar que se sequen.

COBERTURA, MONTAJE Y CONSERVACIÓN DE TARTAS DE BODA

COSTRA EXTERIOR: para colocar una cobertura sobre un bizcocho y que quede uniforme y lisa, este deberá estar tan nivelado como sea posible y con el exterior sin migas. Hay dos trucos de pastelero que hacen más fácil alcanzar este objetivo. El primero es rociar el interior de los moldes con el *spray Baker's Joy*. Esta mezcla de harina y aceite permite conseguir una hermosa corteza sellada. El segundo truco es forrar las paredes de los moldes con las tiras *Magic-Cake* (págs. 19 y 466). Estos consejos, junto a las fórmulas bien equilibradas y el respeto por las distintas cantidades de polvos de hornear en los diferentes tamaños de bizcochos, da lugar a capas de pastel muy llanas y niveladas.

PREPARACIÓN DEL BIZCOCHO PARA APLICAR LA COBERTURA

Si el bizcocho tuviera un montículo central, nivelarlo con un cuchillo de sierra cuya hoja sea más larga que el diámetro del pastel. Para esta operación también puede utilizarse un nivelador de bizcochos o un cuchillo largo de sierra (pág. 460).

Si los lados hubieran quedado irregulares y con muchas migas sueltas, aplicar una capa «tapamigas», como el glaseado piedra preciosa (pág. 330). Una finísima capa del propio glaseado o *buttercream* evitará también que las migas estropeen la superficie de la cobertura final.

Cuando vaya a cubrir una tarta con *fondant* estirado, es necesario biselar los bordes superiores del mismo para suavizar el ángulo, con lo que se evita que el *fondant* se rompa. Un pequeño cuchillo de sierra es el utensilio perfecto para ello.

También es necesario aplicar una capa muy fina de gelatina o de glaseado a todas las superficies de la tarta para que el *fondant* pueda adherirse perfectamente (véase «Gel para marcar con manga pastelera», pág. 443, o «glaseado piedra preciosa», pág. 330). Una brocha o un pincel irán muy bien.

BASES O PLATOS DE SERVICIO DE TARTAS: normalmente, es difícilísimo encontrar platos de servicio para tartas de bodas grandes y totalmente planos. Como solución a este problema se pueden usar: tableros de contrachapado de 6 mm de grosor, cubiertos con papel de aluminio de floristería; cristales esmerilados de 6 o 12 mm de grosor; plexiglás de 3 mm

de grosor, o espejos. Cualquiera de estas soluciones debe hacerse a medida. Las bandejas de madera pueden cubrirse con pan de oro, aunque esta operación debería hacerse con 2 días de antelación para que los olores se hayan disipado antes de colocar la tarta sobre la base. Los establecimientos de materiales de decoración también tienen a la venta papel plateado o dorado en rollos y grandes bandejas de servicio circulares recubiertas de papel de aluminio. Desde un punto de vista estético, el plato o base de servicio debería ser de un diámetro entre 7,5 y 12 cm mayor que el piso más grande de la tarta.

PREPARAR LOS APOYOS Y SOPORTES DE LA TARTA

Elaborar una tarta de bodas de pisos es como construir un edificio con materiales inverosímiles. Algunos de estos soportes son de vital importancia para evitar que un piso se hunda o que la tarta se desbarate totalmente. Mientras preparo una tarta de bodas, me imagino a mí misma como una arquitecta.

ASIENTO DE LOS BIZCOCHOS: para empezar, cada piso deberá asentarse sobre una base rígida pero ligera, que no pese. La solución más sencilla es la bandeja desechable de cartón.

Las bandejas circulares de cartón corrugado de tamaños adecuados para los moldes estándar de bizcochos pueden encontrarse en los establecimientos de materiales de decoración de tartas o pueden recortarse con la forma deseada en un cartoncillo. Yo prefiero las bandejas ya hechas de fábrica porque tienen bordes más lisos, lo que facilita el trabajo al utilizarlas como guía para alisar la cobertura de los lados. Las mejores son las que tienen un revestimiento impermeable.

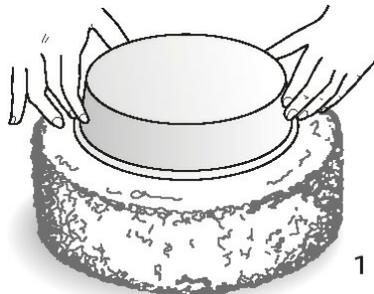
Para evitar que la tarta se deslice, disponer algunos goterones del glaseado sobre la bandeja antes de colocar el bizcocho.

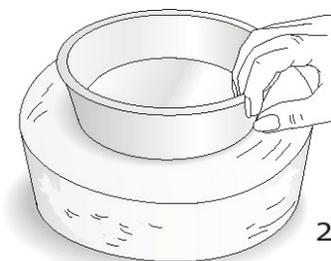
Poner la cobertura sobre las capas de bizcocho (véase [pág. 361](#) si es necesario un repaso de las técnicas de cobertura) y pegar el piso inferior sobre el plato de servicio antes de colocar los apoyos o soportes interiores, utilizando varias tiras de cinta adhesiva de doble cara gruesa y resistente, o hacer bucles con cinta adhesiva de una sola cara (conocidos como bucles Möbius) adheridos al plato de servicio.

SOPORTES INTERNOS: para que las capas inferiores de la tarta puedan

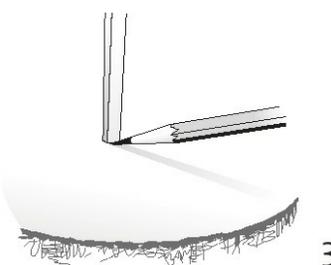
soportar el peso de las superiores, se solían introducir varas finas de madera en cada uno de los pisos para distribuir el peso. Las varas son difíciles de cortar y, un día en el que mi marido me miraba mientras me peleaba con los cúteres y desperdiciaba restos de madera, se le ocurrió la genial idea de utilizar, en lugar de varitas de madera, pajitas de beber no flexibles. Le respondí que era imposible, pero él me aseguró que el plástico puede soportar una enorme cantidad de peso y que el hueco central es un apoyo suplementario porque retira menos masa de bizcocho. Añadió que, al contrario que la madera, el plástico no alteraría la masa de bizcocho circundante con pérdida de sabor. Hice un experimento con una tarta de prueba, poniéndole encima numerosas pesas de latón y, transcurridos 3 días, quedó demostrado que la técnica era realmente eficaz. La hice pública en un artículo sobre tartas de boda para una revista culinaria de difusión nacional y recibí una carta furibunda, que casi llegaba a la ofensa, afirmando con insistencia que la tarta en cuestión se vendría abajo con toda seguridad. Después, he descubierto que la técnica de las pajitas de plástico ha aparecido en otros libros de decoración de tartas. ¡Qué pena! ¡Podría haberla patentado!

Para insertar los refuerzos estructurales de pajitas de plástico, antes de nada marcar una línea sobre el bizcocho ya glaseado del piso sobre el que irá el piso siguiente. Como guía, utilizar el molde en el que se coció el bizcocho de este último piso. Si la tarta se está cubriendo con un *buttercream* blando, dar la vuelta al molde, centrarlo sobre la tarta, colocarlo y apretar ligeramente para dejar una marca (fig.1). Si la cobertura es sólida, como la crema marfil *de luxe* o el *fondant* estirado, colocar el fondo del molde encima, bien centrado. Con un palillo ir haciendo pequeños agujeritos en la cobertura siguiendo el contorno del fondo del molde (fig. 2).





Clavar una pajita de plástico en el centro del bizcocho hasta que toque el fondo y hacer una marca en la pajita con un lápiz justo a ras de la superficie superior de la tarta (fig. 3). Retirar la pajita y cortarla por la marca del lápiz, usándola a continuación como patrón para recortar otros refuerzos de pajita de la misma longitud.

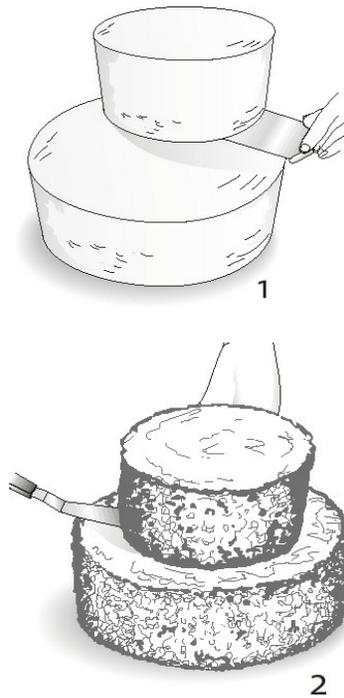


Clavar una pajita en el centro del piso de la tarta y las otras a distancias equidistantes dentro del círculo marcado. Un bizcocho de 30 cm necesita ocho pajitas más 1 central. El bizcocho de 24 cm necesita seis pajitas más una en el centro. El último piso no necesita soporte porque no se situará nada pesado encima.

COLOCACIÓN DE LOS PISOS

El utensilio adecuado para levantar los pisos y colocarlos en su sitio es una paleta de dar vueltas a las tortitas, resistente y *no flexible*. Una pequeña espátula acodada ayuda a sujetar el borde mientras se tira de la paleta de dar vuelta a las tortitas, con lo que se quita menos cantidad de glaseado o *buttercream*. Levantar cada uno de los pisos con la paleta de dar vuelta a las tortitas y, sujetando el lado contrario con la otra mano, centrarlo sobre el piso inferior siguiendo la línea marcada. Depositar el lado del bizcocho que se sujetaba con la mano, dejar descender despacio el otro lado, cuidando de que quede suficiente espacio para que la paleta de dar vueltas a las tortitas no toque el glaseado en ningún punto, y retirarla un poco (fig. 1). Cuando la paleta grande casi ha llegado al borde exterior del bizcocho, sujetar el peso

con la pequeña espátula acodada y retirarla con mucho cuidado (fig. 2).



Marcar con manga una cenefa siguiendo el borde inferior de cada uno de los pisos para que se conserve la jugosidad de la tarta y dar al borde un aspecto pulido.

NOTA: si la tarta se va a trasladar muy lejos por carreteras en mal estado, los pisos pueden reforzarse con una estaca de madera afilada de unos 2 cm menos de longitud que la altura total de la tarta terminada. Esta se clavará, con un martillo, hasta el fondo. Glasear o poner un adorno en el último piso de la tarta para tapar el pequeño agujero.

CÓMO CONSERVAR LA TARTA DE BODAS

Una tarta ya glaseada y decorada con *buttercream* puede prepararse con 1 día de antelación y conservarse en una habitación fresca a temperatura ambiente (excepto en el caso del *cheesecake*, que necesita refrigeración). Si la tarta se ha elaborado con un bizcocho cremoso, podrá conservarse en el frigorífico durante 3 días. Es fundamental que los bizcochos cremosos se saquen del frigorífico 6 horas antes del servicio, para que la textura recupere su suavidad y ligereza. Si la tarta de bodas se hizo con genovesa, se podrá conservar en el frigorífico hasta 5 días y habrá que retirarla del frío por lo menos con 2 horas

de antelación para que el *buttercream* se ablande. Un *cheesecake* de bodas (que se conserva en frío durante 24 horas) debe mantenerse refrigerado hasta el momento de servir.

TRANSPORTE Y SERVICIO DE LAS TARTAS DE BODA

TRANSPORTE DE LA TARTA DE BODA

El famoso repostero de Nueva York William Greenberg me dio algunos valiosísimos consejos al principio de mi carrera de repostera de tartas: «Solamente hay dos personas que tienen algo que decir en el momento de encargar una tarta de bodas: quien la elabora y quien la paga». Gracias a ellos, nunca me ha ocurrido un solo desastre con ninguna de mis tartas (excepto, claro está, con la tarta de bodas de mi hermano, sobre la que cayó la terrible desgracia de una enorme ventisca y el hambre devoradora de la tripulación del avión).

Normalmente dejo que sea el cliente quien recoja el pedido, pero si voy a asistir a la boda, la traslado personalmente. Al principio solía llevarme una manga pastelera con un poco de glaseado por si era necesario algún retoque, pero como nunca la necesité, dejé de hacerlo.

La mejor protección para una tarta de pisos es una caja de cartón ondulado ligeramente mayor que la base de aquella. Es mejor que la caja sea ligeramente más alta que el último piso para que puedan cerrarse bien las solapas superiores. Las paredes rígidas de la caja no deberán tocar los lados de la tarta porque son menores que la base sobre la que descansa.

Si el tiempo es frío, el maletero del coche es la zona más segura para llevar la tarta. Un paño de felpa húmedo debajo de la caja evitará que se mueva, pero eluda los baches más grandes de la carretera durante el recorrido.

SERVICIO DE UNA TARTA DE PISOS

Las raciones de tarta de boda suelen ser pequeñas porque normalmente se sirven después de un copioso banquete que, a menudo, incluye otros postres. El tamaño de la porción es equivalente a un cuadrado de 5 cm de alto por 5 cm de largo y 4 cm de ancho (si se divide cada piso en las 2 capas) o a un rectángulo estrecho de 10 cm de alto por 5 cm de largo y 1,8 cm de ancho (la altura total del piso).

Después de que la novia corte el primer trozo del piso inferior, como es

tradicional, se retira el piso superior, si es que ella desea guardarlo para su primer aniversario. Es una costumbre que probablemente comenzó en los tiempos en los que las tartas de boda se elaboraban con pastel de frutas y podían sobrevivir un año entero en el congelador, tradición que espero no se siga cuando se trata de un bizcocho cremoso o de una genovesa (¡por no hablar de la costumbre de que la novia duerma con un trozo de tarta debajo de la almohada!).

La forma más práctica de cortar los pisos de la tarta de bodas a partir de 20 cm de diámetro es dividirlos en círculos concéntricos hasta que quede un núcleo central de 10 o 15 cm de diámetro, que se partirá en cuñas delgadas. Lo más sencillo es comenzar con el último piso y retirar cada uno de los pisos antes de cortarlo, pero también es posible cortarlos cuando aún reposan sobre el anterior.

1 Términos habitualmente utilizados por los expertos catadores de vinos. (N. de la T.)

2 En teoría, la mantequilla debería estar a 21° C, el líquido y los huevos a 15° C y la masa ya terminada entre 21 y 23° C.

3 *Creaming*, en inglés, no tiene traducción exacta en castellano. Significa «batir hasta dar cremosidad», generalmente a una grasa o masa de helado. El término «mantecar» se utiliza habitualmente en repostería, cocina y heladería con ese sentido exacto, así que parece el más adecuado en este caso. (N. de la T.)

4 En España, para quien esté interesado, Fantasía Goodie (fantasiagoodie.com) ofrece este tipo de soportes no comestibles para grandes tartas de boda y presentación de servicio de catering de la firma italiana Martellato (martellato.com). (N. de la T.)

5 La mano es la mejor herramienta para localizar los grumos de harina. Deshacerlos presionándolos entre el pulgar y el índice.

*Si se mide por volumen en lugar de por peso, no olvide que 3 cucharadas de té = 1 cucharada, y 16 cucharadas = 1 taza.

6 Términos que en hebreo nombran, en general, la celebración de la entrada de un adolescente en la edad adulta y su obligación con el precepto. En realidad, se refieren a los muchachos que ingresan en su «condición legal» de mayoría de edad y empiezan a responsabilizarse de sus actos y, por tanto, quedan «obligados por el precepto» judío. (N. de la T.)

7 En España se encuentran magníficos orejones de albaricoque tanto de la propia Península como de Turquía y otros países del norte de África. (N. de la T.)

8 Versión estadounidense (de la firma Nordic Ware) del molde de *kugelhopf* alemán. Es un molde de tubo o de rosca con distintos modelos de dibujos en las paredes (consultar en nordicware.com). (N. de la T.)

9 No batir el *buttercream* frío hasta que no haya alcanzado la temperatura ambiente o se cortará.

10 No batir el *buttercream* frío hasta que no haya alcanzado la temperatura ambiente porque se cortará.

11 No batir el *buttercream* frío hasta que no haya alcanzado la temperatura ambiente o se cortará.

12 Juego de palabras de la autora. La «mantequilla de cacao» se denomina en inglés *cocoa butter*, y *butter* también es «mantequilla». Esta crema no lleva mantequilla, que en su antigua forma castellana era «mantequilla de vacas». (N. de la T.)

13 No batir el *buttercream* frío hasta que no haya alcanzado la temperatura ambiente o se cortará.

14 Si el *fondant* que se tiene guardado estuviera demasiado duro, unos segundos de microondas harán maravillas antes de amasarlo para ablandarlo y dejarlo de nuevo maleable.

DIRECCIONES ÚTILES

INGREDIENTES PARA REPOSTERÍA

Baker's Joy: www.bakersjoy.com
Belgravia Imports: www.greenandblacks.com
Dean & DeLuca: www.deandeluca.com
Harrington's: www.harringtonham.com
India Tree: www.indiatree.com
Katagiri: www.katagiri.com
Keenan Pistachios: www.keenanpistachio.com
La Cuisine: www.lacuisineus.com
Lindt & Sprüngli: www.lindt.com
Maison Glass: www.maisonglass.com
Nielsen-Massey Vanillas: www.nielsenmassey.com
Pacific Food Importers: www.pacificfoodimporters.com
Perfect Purée: www.perfectpuree.com
Peter's Chocolate: www.peterschocolate.com
Wilton Industries: www.wilton.com

UTENSILIOS PARA REPOSTERÍA

Fante's Kitchen Wares Shop: www.fantes.com
J.B. Prince: www.jbprince.com
KitchenAid: www.kitchenaid.com
La Cuisine: www.lacuisineus.com
Mettler Toledo: www.mt.com
Scanpan USA: www.scanpan.com
Sur La Table: www.surlatable.com
Tilia International: www.foodsaver.com
Tupperware: www.tupperware.com
Wilton Industries: www.wilton.com
Wüsthof-Trident: www.wusthof.com

EN ESPAÑA

INGREDIENTES PARA REPOSTERÍA

Azúcar, harina, grasas, frutos secos, pastas, frutos y frutas, esencias, aditivos

www.sosa.cat

www.duoharinero.com

www.gonzalezgonzalez.com

www.elcorteingles.es

Harinas y otros productos ecológicos (aceites de semillas, lácteos, etc.)

www.forndelparral.com

www.la-grana.com

www.naturasi.es (tienda en Madrid). Información sobre fabricantes de ingredientes ecológicos

Chocolates, cacao

www.chocovic.es

www.valor.es

www.sosa.cat

www.gonzalezgonzalez.com

www.valrhona.com,

www.lindt.com

www.barry-callebaut.com

Información sobre (y venta) de ingredientes de repostería kosher en España

www.elcorteingles.es

Vinos y licores especiales en este libro

www.elcorteingles.es

www.lavinia.es en España

www.lavinia.com en Francia

UTENSILIOS PARA REPOSTERÍA

Moldes y accesorios para pastelería

www.gonzalezgonzalez.com

www.duoharinero.com

www.grupocrisol.com

www.alambique.com

www.elcorteingles.es

www.lacor.es (fabricante de moldes, espátulas, batidores de acero y siliconas, etc.)

www.tupperware.es (fabricante de moldes de plástico)

www.lekue.es (fabricante de moldes y otros accesorios de silicona)

www.PCE-iberica.es (balanzas de precisión y termómetros manuales infrarrojos)

www.foodsaver.com (balanzas de precisión y envasadoras al vacío)

www.cuisinart.com (robots de cocina)

www.kitchenaid.com (robots y batidoras de repostería, material de cocina)

MATERIAL PARA DECORACIÓN DE TARTAS

www.fantasiagodie.com (bandejas de fantasía, adornos no comestibles)

www.modecor.it (bandejas para presentaciones artísticas, adornos no comestibles)

www.gonzalezgonzalez.com (papeles, bandejas, blondas, tintes etc.)

www.salaet.com (bandejas y blondas decorativas)

www.martellato.com

ACERCA DE LA AUTORA

Rose Levy Beranbaum tiene el título *cum laude* del Master en Arte de Ciencias de la alimentación y Artes culinarias por la Universidad de Nueva York. En paralelo a su formación en las principales escuelas de cocina del mundo, ha estudiado Arte y diseño en el Fashion Institute of Technology de Nueva York.

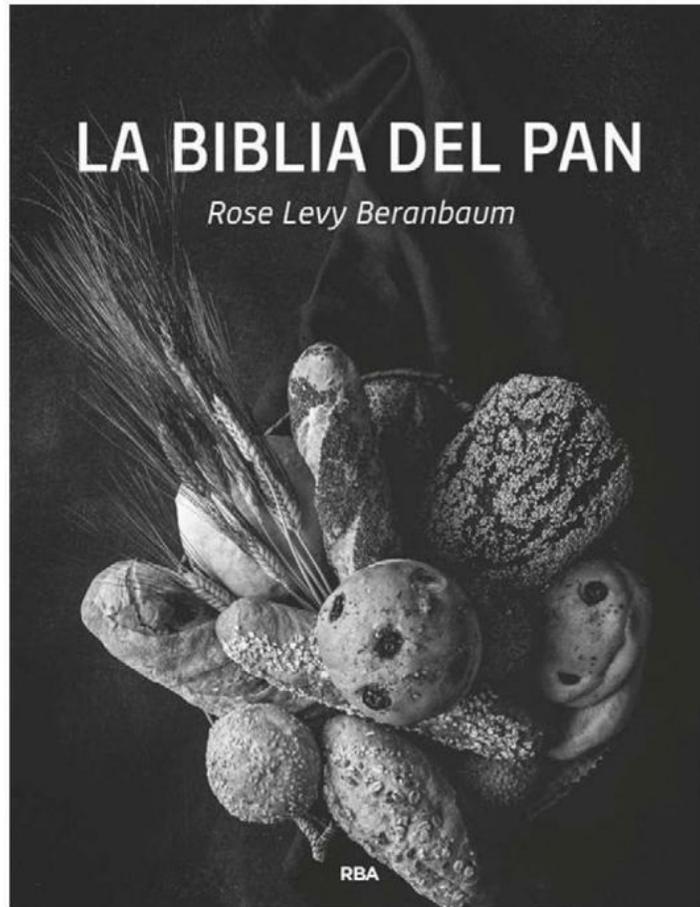
Durante diez años Rose dirigió su propia escuela de cocina en Nueva York, la Rose Cooking School. También escribió una columna mensual sobre pastelería, cocina y vino para el sindicato de *Los Angeles Times*.

Rose Levy colabora habitualmente con un gran número de revistas gastronómicas, así como con el *New York Times* y *The Washington Post*.

El primer trabajo de Rose, *The Cake Bible*, está actualmente en su 50ava edición. Desde entonces ha escrito otros cuatro libros que abarcan por completo el mundo de la pastelería (*Rose's Christmas Cookies*, *The Pie and Pastry Bible*, *The Bread Bible* y *Rose's Heavenly Cakes*). También ha traducido y revisado *La passion du chocolat*, del famoso chocolatero francés Maurice Bernachon.

Rose y su esposo Elliott viven en Nueva York pero su blog, www.realbakingwithrose.com se ha convertido en una comunidad de pasteleros de ámbito mundial.

DE LA MISMA AUTORA



La biblia del pan es la obra más completa que existe sobre la elaboración del pan casero. Rose Levy Beranbaum es una experta en esta materia, y aúna talento y meticulosidad. Este manual incluye más de 150 recetas explicadas con extrema claridad y una precisión casi científica.