

pasteles • tartas • bizcochos • galletas • magdalenas • bollos



Verónica Losada

El rincón de los postres

Deliciosa repostería casera con recetas fáciles de elaborar



LIBROS CÚPULA

Verónica Losada

El rincón de los postres



LIBROS CÚPULA

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© del texto: Verónica Losada, 2014

© de las fotografías: Verónica Losada, 2014

Primera edición: junio de 2014

© Scyla Editores, S. A., 2014

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Editado por Timun Mas

Libros Cúpula es marca registrada por Scyla Editores, S. A.

Este libro se comercializa bajo el sello Libros Cúpula

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-480-1943-3

Diseño y maquetación: dtm+tagstudy

Depósito legal: B. 7042-2014

Impreso en España – Printed in Spain

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico.



Índice

Introducción 9

Bizcochos, bollos y panecillos 11

1. Bizcocho de nata 13

2. Bizcocho pasiego 15

3. Bizcocho de vainilla y chocolate (sin gluten) 17

4. Minibizcochos de chocolate..... 19

5. Bizcochos de soletilla 21

6. Bizcochada 23

7. Lamington 27

8. Bica mantecada 33

9. Bollos suizos 37

10. Brioche 41

11. Bollos de tres chocolates 45

12. Rosquillas..... 49

13. Rollos de avellanas y chocolate 53

14. Bagels rellenos de crema de avellanas y chocolate 57

15. Focaccia de melocotón y almendras 61

16. Brownie con sirope de caramelo 65

17. Vatrushka 69



Magdalenas y muffins..... 73

18. Magdalenas de anís 75

19. Magdalenas al vapor 77

20. Magdalenas de chocolate y naranja (sin gluten) 79

21. Cupcakes sin azúcar 83

22. Muffins de naranja y chocolate blanco..... 87

Tartas..... 89

23. Tarta de fresas con nata 91

24. Tarta de chocolate (sin huevo)..... 95

25. Tarta de cardamomo y trufa 97

26. Layer cake de nata y trufa 101

27. Cheesecake con mermelada de arándanos..... 105

28. Minimona de Pascua 109

29. Miniapple pie..... 113

30. Layer cake de dulce de leche y nata 117

Galletas, rosquillas y mantecados 121

31. Galletas de almendra 123

32. Galletas de espiral 125

33. Galletas de chocolate y fresa 129

34. Galletas de mantequilla y chocolate 133

35. Galletas Vanillekipferl 135

36. Crullers de naranja y miel..... 139

37. Rosquillas de naranja y caramelo..... 143

38. Polvorones de limón 147

39. Lenguas de gato 151



Helados, sorbetes y postres de cuchara 153

- 40. Helado de turrón 155
- 41. Helado de chocolate 157
- 42. Helado de fresa y licor de melocotón 159
- 43. Sorbete de manzana verde 161
- 44. Smoothie de cerezas 163
- 45. Flan parisino 165
- 46. Mousse de melocotón y cheesecake 169

Especiales 171

- 47. Turrón de chocolate 173
- 48. Chouquettes de chocolate 175
- 49. Éclairs de trufa 179
- 50. Palomitas de chocolate 183
- 51. Pizza de crema de avellanas y chocolate 185
- 52. Trufas de chocolate 189
- 53. Nubes de limón 191
- 54. Almendras garrapiñadas 193
- 55. Carquiñoles de naranja y pistachos 195
- 56. Empanadillas dulces de crema a la naranja 199
- 57. Orejas de carnaval 203

Básicos 205

- 58. Masa quebrada 207
- 59. Crema de avellanas y chocolate 209
- 60. Sirope de caramelo 211
- 61. Crema pastelera a la naranja 213
- 62. Azúcar invertido 215

A close-up photograph of several golden-brown, round pastries, likely bizcochos, bollos, or panecillos. The pastries are arranged on a light-colored surface, possibly a plate or parchment paper. The focus is sharp on the foreground pastries, showing their textured, slightly cracked surfaces. The background is softly blurred, showing more pastries. The text "Bizcochos, bollos y panecillos" is overlaid in white, bold, sans-serif font in the upper right quadrant of the image.

Bizcochos, bollos y panecillos

Bizcocho de nata

Preparación

- 1** En un bol ponemos toda la nata y los dos tipos de azúcar. Mezclamos bien y añadimos los huevos batidos de uno en uno, para que se integren bien en la mezcla.
- 2** En otro bol tamizamos la harina con la levadura, añadimos la esencia de vainilla y una pizca de sal y la vamos añadiendo poco a poco a la masa anterior.
- 3** Cuando la masa esté lista la vertemos en un molde engrasado, con papel de horno en el fondo. Antes de hornear la masa, la tapamos y metemos 30 minutos a la nevera.
- 4** Precalentamos el horno a 180 °C y horneamos el bizcocho durante 40 o 45 minutos, aproximadamente. Lo pinchamos con una brocheta, y si sale limpio es que ya está listo.
- 5** Al sacarlo del horno, lo dejamos enfriar sobre una rejilla. Desmoldamos cuando esté frío.

Ingredientes

- ♥ 250 g de harina
- ♥ 140 g de azúcar
- ♥ 10 g de levadura
- ♥ 20 g de azúcar moreno
- ♥ 200 ml de nata para montar
- ♥ 3 huevos pequeños
- ♥ 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ♥ 1 pizca de sal

Combínalo con un buen café o un zumo, tanto para el desayuno como para la merienda.



Bizcocho pasiego

Preparación

1 En un bol ponemos la mantequilla a temperatura ambiente junto con el azúcar y mezclamos con las barillas eléctricas hasta obtener un resultado muy cremoso.



2 Añadimos los huevos uno a uno, la pizca de sal y batimos hasta que queden completamente integrados. Incorporamos la ralladura de limón y removemos para que quede bien repartida. Finalmente, añadimos poco a poco la harina con la levadura tamizándola sobre la masa, y mezclamos hasta conseguir un resultado homogéneo.

3 Engrasamos un molde alargado (de un tamaño mediano) y ponemos una tira de papel de horno en el fondo para que resulte más fácil desmoldar.

4 Vertemos la masa y con una espátula alisamos la superficie. Precalentamos el horno a 180 °C y horneamos durante 30 minutos aproximadamente. Antes de retirarlo del horno, pinchamos con una brocheta, y si sale limpia significa que ya está listo. Dejamos enfriar sobre una rejilla y cuando esté frío, desmoldamos.

Ingredientes

- ♥ 165 g de mantequilla
- ♥ 165 g de azúcar
- ♥ 165 g de harina
- ♥ 7 g de levadura química
- ♥ 2 huevos
- ♥ 1 pizca de sal
- ♥ ralladura de limón



