

NOVEDAD EDITORIAL

SECRETOS DE PASTELERÍA

Esta obra revela **LAS CLAVES**
para dominar la repostería.

Es un **TEMARIO PRÁCTICO**
que se adecúa a todo tipo de pastelero,
desde el **AMATEUR** al **PROFESIONAL**.

UNA PRODUCCIÓN DE



montagueditores

CHRISTOPHE ADAM
PHILIPPE CONTICINI

CLAIRE HEITZLER

PIERRE HERMÉ

JEAN-PAUL HÉVIN

PIERRE MARCOLINI

CHRISTOPHE MICHALAK

SECRETOS DE PASTELERÍA

180 RECETAS PASO A PASO



montagueditores

40 RECETAS BASE

El libro se estructura sobre **40 RECETAS BASE:**
 bases de tartas y merengues;
 masas batidas, cocidas o fermentadas;
 cremas y mousses;
 salsas, decoraciones y glaseados.

182 - MASAS BATIDAS, GENOVESA

RECETA BASE



Genovesa

Para 8 personas
 Preparación: 1 hora y 30 minutos
 Cocción: 30 minutos

25g de mantequilla
75g de harina + **25g** para el molde
25g de Maizena®
25g de cacao en polvo
4 huevos (200g)
125g de azúcar

Definición

Este bucocho suave y ligero sirve de base para numerosos pasteles.

Usos

Base de pastel o de diversos postres.

Variante

Genovesa de chocolate para marquesa (pág. 189).

Gustos del pastelero

Encamisar (pág. 617), montar hasta textura de lazo (pág. 619), tamizar (pág. 619).

Utensilios

Espumador, molde de pincel de

Encamisar el molde: fundir la mantequilla y engrasar un molde de 24 cm de diámetro con un pincel. Dejar solidificar en cámara durante unos minutos. Incorporar la harina y recubrir toda la superficie haciendo girar el molde y dando golpecitos en las paredes. Cuando esté encamisado de manera uniforme, darle la vuelta para que caiga la harina sobrante y reservar.

01.



02.

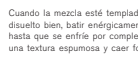
Precalentar el horno a 180 °C (temperatura 6). Mezclar y tamizar la harina, la Maizena® y el cacao. Reservar. En un bol colocado en un cazo con agua caliente, batir los huevos con el azúcar de manera suave pero continua.

03.



Nada impide añadir 2 g de impulsor para que la genovesa quede más esponjosa.

Con ayuda de una espumadora, y con movimientos envolventes, incorporar la mezcla de harina y cacao en forma de lluvia.



Cuando la mezcla esté templada y el azúcar se haya disuelto bien, batir energicamente fuera del fuego hasta que se enfríe por completo. La mezcla debe tener una textura espumosa y caer formando un lazo.

05.



04.

Verter la preparación en el molde, evitando que se forme una cúpula en el centro. Introducir en el horno, bajar la temperatura a 160 °C (temperatura 5-6) y hornear durante unos 30 minutos.

Sobre todo no abrir la puerta del horno durante los primeros



06.

Para comprobar la cocción de la genovesa, pincharla con la punta de un cuchillo

502 - MOUSSES

RECETA BASE



Mousse de chocolate

Para 6-8 personas
 Preparación: 15 minutos
 Reposo: 2 horas

6 huevos (350g)
150g de cobertura de chocolate negro
15g de agua
150g de azúcar

Definición

Una mousse de chocolate muy ligera y alveolada.

Usos

Puede degustarse sola o usarse como relleno de un pastel.

Variantes

Mousse de frambuesa (pág. 504), Mousse de chocolate negro, con leche o blanco (pág. 506), Mousse de queso fresco (pág. 509), Mousse de chocolate negro de Jean-Paul Hévin (pág. 512), Mousse de champán de Claire Heltzer (pág. 516).

Gusto del pastelero

Añojar (pág. 618).

Utensilios

Lengua (pág. 621), batidora (pág. 620).

Recetas

Pastel esponjoso de chocolate y frambuesa sin gluten (pág. 528)
 Mousse de frambuesa y pistachos picados (pág. 504)
 Mousses de chocolate (pág. 506)
 Charlotte de fresa (pág. 509)
 Mousse de chocolate negro, Jean-Paul Hévin (pág. 515)
 Mousse ligera de champán, lichis y fresas silvestres, Claire Heltzer (pág. 516)
 Guayaquil, Jean-Paul Hévin (pág. 522)
 Charlotte choco-plátano (pág. 565)
 Puro chocolate, Pierre Hermé (pág. 558)

01.

Separar las claras de los Trocear el chocolate y por pequeños con el agua. Fur removiendo con una cuch Retirar el cazo del fuego forme una pasta lisa. Aña de huevo, sin dejar de re En el perol de la batidora bailar las claras de huevo a velocidad lenta durante Añadir el azúcar restante máxima durante 30 segun firme.



Añadir la crema de una naranja a las claras a punto de nieve.

02.



Añadir 1 cucharada de claras a punto de nieve a la mezcla de yema con chocolate y mezclar energicamente para aliojar la pasta. Incorporar delicadamente las claras a punto de nieve restantes a la preparación de chocolate con ayuda de una lengua. Dejar enfriar en cámara durante al menos 2 horas.

360 - CREMAS, NATA MONTADA O CREMA CHANTILLY

CREMAS, NATA MONTADA O CREMA CHANTILLY - 361

RECETA BASE



Nata montada o crema chantilly

Preparación: 10 minutos

20cl de nata líquida
28g de azúcar glas

Definición

Una nata montada azucarada.

Usos

Para consumir con fruta fresca o para aligerar algunas cremas (diplomática, bavaroise...).

Variantes

Nata montada con mascarpone (pág. 362), Crema chantilly de pistacho de Christophe Michalak (pág. 364), Crema chantilly al caramelo de Christophe Michalak (pág. 368).

Gusto del pastelero

Pico de pájaro (pág. 619).

Utensilios

Batidora de mano (pág. 620) o batidora (pág. 620).

Recetas

Claire Heltzer: Chocolate crujiente con frambuesas (pág. 30), Cocol'ning de albaricoque (pág. 116), Pasión de amor (pág. 168), Mousse ligera de champán, lichis y fresas silvestres (pág. 516)
 Jean-Paul Hévin: Mont-Fuji (pág. 102)
 Philippe Conticini: Cylan (pág. 172), Moka (pág. 418), Lemonta (pág. 412)
 Pierre Hermé: Dulce placer (pág. 178)
 Christophe Adam: Edair de vainilla y azahar acidulado (pág. 292), Mi babá al ron (pág. 328)
 Christophe Michalak: Choux escarchados con espíritu de tiramisú (pág. 306), Babá al metro y crema chantilly a la citronella (pág. 334), Tarta de fresa con crema de pistacho (pág. 364), Choux tatin al estilo salambo (pág. 368), Choux todo rojo, momento de emoción en Oriente (pág. 458), Chocolate crujiente y praliné fundente (pág. 524), Choux todo verde con espíritu de mojito (pág. 538)
 Babá al ron de Alain Ducasse (pág. 324)
 Anz con leche al limón (pág. 362)
 Bavaroise de mango (pág. 446)
 Tarta de fruta fresca con crema diplomática (pág. 455)

01.



Verter la nata en el perol de la batidora con las varillas. Batiría aumentando progresivamente la velocidad.

02.



Cuando la nata empiece a espesar, añadir el azúcar glas, sin dejar de batir. Seguir batiendo hasta que se forme un pico de pájaro en la punta de las varillas. Reservar en cámara hasta el momento de servir.

Introducir en el congelador las varillas y el perol de la batidora antes de empezar la receta. Y utilizar también una nata muy fría. En caso de no tener batidora, utilizar la batidora de mano.

Cada receta base incluye:

DEFINICIÓN

USO(S)

VARIANTE(S)

RECETA(S) QUE UTILIZA(N) ESTA BASE

140 POSTRES

Cada una de estas recetas base da paso a recetas completas y detalladas de **140 POSTRES** que llevan la firma de los más grandes chefs pasteleros franceses: **Pierre Hermé, Christophe Adam, Philippe Conticini, Claire Heitzler, Jean-Paul Hévin, Pierre Marcolini y Christophe Michalak.**

198 - MASAS BATIDAS, BIZCOCHO DE SOLETILLA



nivel alto
PIERRE HERMÉ

Esta tarta se compone de una ganache de chocolate blanco y vainilla y una crema de mascarpone a la vainilla sobre una base de sablé. Pierre Hermé optó por combinar vainas de vainilla de diferentes orígenes: vainilla de Tahití, con una nota de fondo intensa, vainilla de México, con notas florales, y vainilla de Madagascar, con notas de madera. Esta asociación permite crear el sabor de vainilla como él lo concibe.



Tarta infinitamente vainilla

Para 6-8 personas

Gestos del pastelero

Utensilios

Preparación: 2 horas
Cocción: 1 hora y 30 minutos
Reposo: 30 minutos

Estrair (pág. 618), encamisar (pág. 617), cocer a punto de napa (pág. 617), cocer al baño maría (pág. 616), enhanjar (pág. 617), esponjar (pág. 618), forrar (pág. 618), alisar (pág. 616), napar (pág. 619), escudillar (pág. 618), emborachar (pág. 617), tapizar (pág. 619).

Aro de 17 cm de diámetro y 2 cm de altura y aro de 20 cm de diámetro y 1,5 cm de altura (pág. 620), chino (pág. 620), turmix (pág. 623), espátula de codo (pág. 621), colador fino de té (pág. 620), pincel de pastelería (pág. 622), manga con boquilla del número 7 (pág. 621), batidora (pág. 620), rodillo (pág. 622), termómetro (pág. 623).

Crema inglesa de vainilla

250 g de nata líquida 32-34 % M.G.
1 vaina de vainilla de Madagascar abierta y raspada
2 yemas de huevo (50 g)
65 g de azúcar
4 g de hoja de gelatina de calidad Oro 200 Bloom

Ganache de vainilla

125 g de cobertura de chocolate blanco
115 g de nata líquida 32-34 % M.G.
1,5 vainas de vainilla de Madagascar abiertas y raspadas
2 g de extracto de vainilla natural sin alcohol
0,5 g de vainilla en polvo

1/4 de vaina de vainilla de Madagascar abierta y raspada
2 g de óxido de titanio en polvo (de venta en farmacias)

Sirope de vainilla

1,5 vainas de vainilla de Madagascar
100 g de agua mineral
50 g de azúcar
2 g de extracto de vainilla líquida sin alcohol
5 g de ron añejo

Glaceado de vainilla

50 g de cobertura

Crema de mascarpone a la vainilla

Sablé

75 g de mantequilla
15 g de almendra blanda en polvo
50 g de azúcar glas
0,5 g de vainilla en polvo
1/2 huevo (30 g)

0,5 g de flor de sal de Guérande

Bizcocho de soletilla

434 - CREMAS, CREMA DE ALMENDRA



nivel alto
CLAIRE HEITZLER

El ruibarbo es uno de los sabores de mi infancia. Aquí se declina en mermelada, pochado y crudo, envuelto en la untuosidad de la almendra y la carnosidad de la fresa, que lo hacen todavía más sugerente. Un convincente juego de sabores y texturas.

Tarta de ruibarbo, fresa y almendra

Para 2 tartas de 6 personas (diámetro de 20 cm)

Preparación: 1 hora
Cocción: 30 minutos

Gestos del pastelero

Estrair (pág. 618), cremar (pág. 616), cocer al blanco (pág. 617), forrar (pág. 618), obtener mantequilla pomada (pág. 618), tapizar.

Utensilios

2 aros de 20 cm de diámetro (pág. 620), batidora (pág. 620), termómetro (pág. 623).

Sucrée

125 g de harina
45 g de azúcar glas
15 g de almendra en polvo
1 g de sal
1/2 vaina de vainilla
75 g de mantequilla
1/2 huevo (25 g)

Crema de almendra

100 g de mantequilla
100 g de azúcar
2 huevos (100 g)
100 g de almendra en polvo

Base de la tarta

200 g de ruibarbo

Ruibarbo pochado

500 g de ruibarbo
500 g de jugo de fresa (ver pág. 154)

Decoración

150 g de almendra fresca
50 g de ruibarbo
100 g de fresa



56 - BASES DE TARTAS, SABLÉ BRETON



nivel alto
CHRISTOPHE ADAM

Este postre es un homenaje a mi región, de la que estoy muy orgulloso. Todo recuerda a los sabores de mi Bretaña natal: el sablé crujiente, ligeramente yodado, las deliciosas fresas aciduladas y, por supuesto, el famoso caramelo salado, que no necesita presentación. Un viaje al Pays de Léon. ¿Quieres ser apuntes?

fresas de Léon lado, 2004

Gestos del pastelero

Desglasar (pág. 617), quitar el pedúnculo (pág. 619), alisar (pág. 616), ralladura de cítricos (pág. 619).

Utensilios

Marco de acero inoxidable de 20 x 20 x 4 cm (pág. 620), lengua (pág. 621), rallador Microplane® (pág. 621), espátula plana (pág. 623).

Sablé breton

100 g de mantequilla
100 g de azúcar
3 yemas de huevo (50 g)
80 g de harina T55
60 g de harina de trigo duro
8 g de impulsor
1 g de flor de sal
10 g de ralladura de naranja

Montaje y acabado

50 g de pistacho en polvo
30 fresas
15 g de pistacho picado c.s. de menta
Ralladura de 1/2 naranja



Cada receta incluye:
GESTO(S) DEL PASTELERO
UTENSILIO(S) NECESARIO(S)

TRES NIVELES DE DIFICULTAD

La obra consta de **180 RECETAS**,
clasificadas en
TRES NIVELES de dificultad:
BÁSICAS, de NIVEL MEDIO y de NIVEL ALTO.

Un apasionante viaje
por el **MUNDO DULCE** que viene acompañado
de pormenorizadas explicaciones
y precisas indicaciones.

NIVEL
MEDIO



Para 8 personas

Preparación: 1 hora
Cocción: 1 hora
Reposo: 1 hora y 20 minutos

Gastos del pastelero

Extraer (pág. 618), cocer al blanco (pág. 618), cocer al baño maría (pág. 618), machacar (pág. 618), enharinar (pág. 617), ferrar (pág. 618), alisar (pág. 616), napar (pág. 619), amasar (pág. 616), obtener mantequilla pomada (pág. 618), tamizar (pág. 619).

Utensilios

Aro o molde de 28 cm de diámetro (pág. 620), lengua (pág. 621), rodillo (pág. 623).

Tarta 'tout chocolat'

Base de tarta de cacao

125 g de mantequilla + 25 g para el molde
100 g de azúcar glas
1 huevo (50 g)
5 g de sal
250 g de harina + 50 g para la superficie de trabajo
25 g de cacao puro en polvo
4 g de impulsor

Glaseado de chocolate blanco (ver pág. 588)

Cremoso de chocolate negro

400 g de cobertura de chocolate negro 60-70 %
400 g de nata líquida
2 huevos (100 g)

Base de tarta de cacao

Preparar una sucrée siguiendo el procedimiento de la pág. 8, pero con los ingredientes y las proporciones de esta receta. Precalentar el horno a 180 °C (termostato 6).

Enharinar una superficie de trabajo y estirar la masa a 3 mm de grosor con ayuda de un rodillo. Ferrar con la masa a un aro o un molde de unos 28 cm de diámetro previamente engrasado con mantequilla.
Cortar los bordes de masa que sobressalgan del molde con un cuchillo y pinchar la base de tarta con un tenedor. Reservar en cámara durante 20 minutos. Cocer al blanco.

01.



RECETA DE NIVEL MEDIO: Tarta 'tout chocolat'.

RECETA
BASE



Tarta tatin con caramelo a la naranja

Caramelo a la naranja

2 naranjas
125 g de azúcar

Relleno

2 naranjas
2,5 kg de manzana Reineta

Pasta brisa

150 g de harina + 30 g para la superficie de trabajo
75 g de mantequilla
37 g de agua
3 g de sal
15 g de azúcar

Giros el molde para repartir bien el caramelo por toda la superficie antes de que se endurezca. Apretar bien las mitades de manzana y añadir más si es preciso, ya que durante la cocción perderán volumen.

Para 8 personas

Preparación: 30 minutos
Cocción: de 1 hora a 1 hora y 10 minutos
Reposo: 1 hora

Gastos del pastelero

Extraer (pág. 616), desglasar (pág. 617), ralladura de cítricos (pág. 619).

Utensilios

Descorazonador de manzanas (pág. 621), molde de 24 cm de diámetro y 4-5 cm de altura, exprimidor, rallador Microplane® (pág. 621).



Caramelo a la naranja

Rallar la piel de 1 naranja muy fina con ayuda de un Microplane® y exprimir el zumo de las 2 naranjas con un exprimidor. En un cazo, fundir la mantequilla sin que llegue a tomar color. Añadir el azúcar y proseguir con la cocción a fuego lento hasta obtener un caramelo oscuro. Verter el zumo de naranja sobre el caramelo para desglasar y, a continuación, añadir la ralladura. Verter este caramelo en un molde de unos 24 cm de diámetro y 4-5 cm de altura.

01.



02.

Relleno

Precalentar el horno a 180 °C (termostato 6). Cortar las naranjas por la mitad. Pelar las manzanas y fotarlas bien con las mitades de naranja para evitar que se oxiden. Retirar los corazones con un descorazonador de manzanas y cortarlas por la mitad.

03.



Disponer las mitades de manzana sobre la capa de caramelo apretándolas bien. Hornear durante 30-40 minutos, hasta que estén bien tiernas. Al final de la cocción, dejar reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos.

Pasta brisa

Mientras tanto, preparar la pasta brisa siguiendo el procedimiento de la pág. 42, pero con las proporciones de esta receta. Precalentar el horno a 180 °C (termostato 6). Disponer el disco de pasta brisa crudo bien frío sobre las manzanas, de manera que queden cubiertas por completo. Hornear durante 20 minutos para cocer la pasta. Cuando esté bien dorada, dejarla enfriar. Desmoldar la tarta al revés, volteando el molde sobre una fuente de servir.

04.



NIVEL ALTO
CLAIRE HEITZLER

Chocolate crujiente con frambuesas

Para 10 porciones

Preparación: 2 horas
Cocción: 30 minutos
Reposo: 12 horas

Gastos del pastelero

Extraer (pág. 616), pico de pájaro (pág. 616), pasar por el chino, cristalizar (pág. 617), escudillar (pág. 618), tamizar (pág. 619), atemperar el chocolate (pág. 619).

Utensilios

Chino (pág. 620), cortapastas de 4 y 8 cm de diámetro (pág. 621), lengua (pág. 621), tórmix (pág. 621), moldes de silicona cilíndricos de 4 cm de diámetro y 3 cm de altura (pág. 622), papel de guttano (pág. 622), manga con boquilla del número 8 (pág. 622), batidora (pág. 622), sorbetera (pág. 623), tapete de silicona (pág. 623).

Decoración de chocolate

500 g de cobertura de chocolate negro Equatorial

Ganache de chocolate

100 g de puré de frambuesa
20 g de Trimoline
110 g de cobertura de chocolate negro Manjari
30 g de mantequilla

Mousse de Manjari

2 g de hoja de gelatina
145 g de cobertura de chocolate negro Manjari
110 g de leche
220 g de nata semimontada (ver pág. 360)

Bizcocho de chocolate

85 g de almendra en polvo
115 g de azúcar glas
25 g de cacao en polvo
5 g de harina
5 claras de huevo (140 g)
37 g de azúcar

Glaseado

15 g de hoja de gelatina
2 g de flor de sal
115 g de nata líquida
130 g de azúcar
340 g de azúcar
60 g de cacao puro en polvo

Sablé de chocolate

250 g de mantequilla
2 g de flor de sal
70 g de azúcar glas
50 g de almendra en polvo
3 yemas de huevo (60 g)
270 g de harina
30 g de cacao en polvo
7 g de impulsor

Sorbete de frambuesa

500 g de puré de frambuesa
30 l de agua
155 g de azúcar
30 g de Trimoline
50 g de zumo de limón

Montaje

400 g de frambuesa

Una combinación clásica que juega con las notas ácidas y aciduladas del chocolate Manjari. Una preparación de pastelería obligatoria en la que he jugado con diferentes texturas del chocolate.



RECETA BASE: Tarta tatin con caramelo a la naranja.

RECETA DE NIVEL ALTO: Chocolate crujiente con frambuesas.

2.380 FOTOGRAFÍAS

Las **FOTOGRAFÍAS PASO A PASO** ayudan a comprender cada proceso de forma rápida y sencilla.

Además, cada receta se completa con diversos consejos prácticos y trucos.

Un exhaustivo apéndice final de **ANEXOS** completa las recetas y le permitirá conocer mejor los ingredientes, la terminología y los utensilios propios del oficio.

150 - MASAS CON BASE DE MERENGUE, MACARONS DE MERENGUE ITALIANO - 151

01. La víspera, cortar los lichis en dos o tres trozos, según su tamaño, y dejar escurrir en cámara durante toda la noche.

Base de macaron de rosa
El mismo día, tamizar el azúcar glas y la almendra en polvo. Mezclar el colorante con 3 claras de huevo e incorporar a la mezcla anterior de azúcar glas y almendra. Calentar el agua con el azúcar a 118 °C. Cuando el alimbar alcance los 110 °C, empezar a montar a punto de nieve las claras de huevo restantes. Verter el alimbar sobre la clara montada. Batir y dejar enfriar a 50 °C antes de incorporar a la preparación de azúcar glas, almendra, clara de huevo y colorante, con movimientos envolventes.

02. Introducir la masa en una manga con boquilla lisa del número 12. Escudillar 2 discos en espiral de 20 cm de diámetro en una bandeja cubierta con un tapete de silicona. Dejar reposar los discos a temperatura ambiente hasta que la masa forme costra, durante al menos 30 minutos. Precalentar el horno de conexión a 180 °C (termostato 6). Hornear durante 20-25 minutos, abriendo rápidamente la puerta del horno dos veces. Retirar del horno y dejar enfriar.

04. Colocar la primera base e macaron de rosa boca abajo en una fuente. Con ayuda de una manga con boquilla del número 10, rellenarla con una espiral de crema de pétalos de rosa. Disponer las frambuesas en una corona justo en el borde de la base de macaron de manera que queden a la vista; después, realizar otras 2 coronas de frambuesas dentro, según el tamaño del macaron.

Conservar en cámara hasta el momento de consumir. Este pasteo se puede conservar en cámara durante 2 días.

05. Disponer lichis entre las coronas y rellenar con más crema de pétalos de rosa. Colocar encima la segunda base de macaron de rosa y presionar ligeramente.

06. Decorar por encima con 3 frambuesas y 5 pétalos de rosa roja realizados con una gota de nectro de glucosa, realizada con ayuda de una manga o de un cornet.

En un azúcar, paredes húmedas de 118 de pája el alimbar montado. Sólo se

238 - MASAS BATIDAS, MASA PARA PASTELES Y CAKES - 239

Cake de sirope de arce
Precalentar el horno a 170 °C (termostato 6) y fundir la mantequilla.
Cascar los huevos en un bol y batirlos rápidamente con un tenedor. En el perol de la batidora con la pala, mezclar la pasta de almendra con los huevos, añadiéndolos poco a poco.
Cambiar la pala por las varillas y agregar el azúcar de arce y el azúcar semirefinado. Añadir, a continuación, la harina y el impulsor y después la mantequilla fundida y el sirope de arce.
Engastar con mantequilla y enharinar 5 moldes de 22 x 4 x 4 cm. Verter 200 g de la preparación en cada molde. Hornear durante 20 minutos. Desmoldar los cakes mientras aún estén tibios.

01. Empapar estos cakes tibios en sirope tibio para que se impregnen bien. De la costurera, solo se empapará la superficie, pero no el interior.

02. Llevar a ebullición el agua con el sirope de arce, dejar entibiar y remojar los cakes en el alimbar de una sola vez. Dejarlos escurrir sobre una rejilla.

03. Glaseado muscovado
Llevar la nata con la mantequilla a ebullición y dejarla enfriar. Cuando alcance los 50 °C, añadir el azúcar glas tamizado y el azúcar muscovado. Triturar con la túrmix y dejar enfriar. Montar ligeramente esta crema con las varillas de la batidora e introducirla en una manga con boquilla para tejido de canasta.

04. **Fudge de sirope de arce**
En un cazo, mezclar el sirope de arce, el azúcar moreno, la harina, la mantequilla, la leche evaporada y el impulsor.
Cocer a 112 °C sin dejar de remover con una espátula la mezcla a 5 mm de grosor sobre un tapete de silicona de papel sulfurizado. Dejar enfriar y cortar en dados pesados.

820 - UTENSILIOS DE PASTERLERIA

UTENSILIOS de pasterleria

A **Aconalador de cítricos**
Utensilio que sirve para retirar la piel de los cítricos.

B **Acabado**
Escudillar el glaseado sobre los cakes, espolvorear con azúcar glas y azúcar de arce granulado y decorar con unos dados de fudge de sirope de arce. Servir a temperatura ambiente.

C **Acetato**
Tira de plástico que sirve para encascar moldes para la preparación de mousses de fruta, charlotas o bavaroises. Gracias a la superficie lisa y brillante de este material, se consigue un acabado perfecto de cualquier tipo, además de facilitar el desmoldado.

D **Aro o marco**
Molde redondo, cuadrado o rectangular, por lo general de acero inoxidable, sin base y de paredes altas. Es ideal para cocer bases de tartas, bizcochos, flanes, etc. y permite dar forma a postres como la bavaroise y el tiramisú. Puede ser fijo o abatible; pudiendo adaptar las cantidades en función del número de comensales.

E **Arco de mango**
Cuchara compuesta por un mango y un extremo semiesférico que ayuda a formar bonitas bolas de helado.

F **Batidora**
Robot que permite batir, montar y amasar preparaciones.

G **Batidora de mano**
Electrodinámico que permite montar claras a punto de nieve, batir, mezclar y emulsionar una preparación para un pastel o una salsa.

H **Bol hemisférico**
En cocina y en pastelería se suelen utilizar recipientes hemisféricos, generalmente de acero inoxidable, para mezclar las elaboraciones. Su forma facilita el uso de las varillas.

I **Boleador para helado**
Cuchara compuesta por un mango y un extremo semiesférico que ayuda a formar bonitas bolas de helado.

J **Boquilla**
Pieza que se coloca en el extremo de una manga. Hay boquillas de diferentes formas: redonda, biselada, perforada, con o sin dientes, etc. Permite decorar con precisión todo tipo de elaboraciones.

K **Chino y chino de malla**
Colador metálico que permite filtrar y tamizar ingredientes o elaboraciones.

L **Colador fino**
Utensilio pequeño que sirve para filtrar líquidos.

M **Cortopastos**
Utensilio de metal o de plástico, liso o acanalado, de formas y formatos diferentes, que sirve para recortar masas.

N **Cuchillo de sierra**
Cuchillo provisto de una hoja dentada, como el que se utiliza para cortar el pan.

O **Decorador de manzanas**
Bolsa flexible e impermeable en forma de cono en cuyo extremo se acopla una boquilla.

P **Espátula de codo**
Accesorio de cocina que presenta una hoja más o menos larga, de extremo redondeado o recto, y que sirve para dar la vuelta a los alimentos sin peligro de entropiarlos o también para extender una cobertura consistente sobre un pastel.

Q **Espátula plana**
Utensilio provisto de un mango de plástico y de una hoja plana y flexible de acero inoxidable.

R **Espumadera**
Cuchara muy larga, plana, redonda y con muchos vértices, que se utiliza para espumar y para retirar el producto sumergido en un líquido.

S **Estomero**
Tejido fino que se utiliza para filtrar un jugo, un caldo, una gelatina, etc.

T **Langua**
Espátula de silicona que se utiliza para mezclar, por ejemplo, las elaboraciones para soufflés o macarons. También sirve para recoger toda la preparación de un recipiente.

U **Mandolina**
Utensilio que permite cortar alimentos en láminas finas y regulares.

V **Manga**
Bolsa flexible e impermeable en forma de cono en cuyo extremo se acopla una boquilla.

W **Mantecador**
Aparato que se utiliza para elaborar helados o sorbetes caseros en el último momento. Cuenta con su propio circuito de enfriamiento, lo que permite preparar un helado en menos de una hora y mezclar diferentes sabores en el mismo.

X **Microplano***
Rallador que sobre todo se utiliza para obtener ralladura muy fina de cítricos o para rallar muy finos quesos de pasta dura.

Y **Molde**
Molde de pastelería redondo con paredes altas en el que se suelen preparar los bizcochos.

Z **Molde de silicona**
Molde flexible disponible en diferentes formas que presenta la ventaja de permitir un fácil desmoldado. Destacan los de la marca Flexipan®.

644 PÁGINAS

Gracias a este libro, la **ALTA PASTELERÍA** está al alcance de todo el que se sienta atraído por ella.

344 - MASAS FERMENTADAS, MASA DE BRIOCHE



nivel medio
JEAN-PAUL HÉVIN

Una dosis de energía y bienestar que empieza por la degustación y se prolonga más allá del placer inmediato.

Kouglof sibarita

Para 2 kouglofs de 6 personas

Preparación: 20 minutos
Cocción: 45 minutos
Reposo: 3 horas y 30 minutos

Gesto del pastelero

Obtener mantequilla pomada (pág. 618).

Utensilios

2 moldes para kouglof de 6 personas (pág. 622), pincel de pastelería (pág. 622).



70g de pasa sultana
2cl de ron añejo
300g de harina
30g de agua
20g de levadura de panadería fresca
230g de mantequilla + 20g para los moldes
3,7g de sal
12,5g de azúcar
2 huevos grandes (125g)
+ 1 huevo para pintar (50g)
10g de pistacho
40g de orejón
10 almendras peladas

60 - BASES DE TARTAS, SABLE BRETON



nivel alto
PIERRE MARCOLINI

Para crear esta tarta, me inspiré en los recuerdos de mi infancia. Tuve la suerte de disfrutar de este postre en muchas meriendas de cumpleaños y comidas familiares. Querría transformar aquellos maravillosos y dulces recuerdos en mi propia versión de la tarta de chocolate.

Tarta de chocolate, 2007

Para 6 personas

Preparación: 30 minutos
Cocción: 30 minutos

Gestos del pastelero

Blanquear (pág. 616), atemperar (pág. 616), cocer al baño maría (pág. 616), escudillar (pág. 618), tamisar (pág. 619), ralladura de cítricos (pág. 619).

Utensilios

Aro de 16 cm de diámetro (pág. 620), manga con boquilla lisa del número 8 (pág. 621), batidora (pág. 620), termómetro (pág. 623).

Sable bretón de cacao, pistacho y lima

280g de mantequilla
90g de azúcar
1/2 yema de huevo (10g)
280g de harina
15g de cacao en polvo
2g de impulsor
100g de pistacho picado
Ralladura de 2 limas
4g de flor de sal

Interior esponjoso

70g de mantequilla
70g de cobertura de chocolate negro
2 huevos (100g)
6 yemas de huevo (120g)
70g de almendra en polvo
4 claras de huevo (120g)
130g de azúcar
20g de cacao en polvo

Caramelo blando

300g de fondant
200g de glucosa
200g de cobertura de chocolate con leche

Disco de chocolate negro

300g de cobertura de chocolate negro



530 - SALSAS, PRALINE



nivel alto
PHILIPPE CONTICINI

Bizcocho, burbujas y azúcar de avellana

Para 6 personas

Preparación: 45 minutos
Cocción: 1 hora y 10 minutos
Reposo: 20 horas

Gestos del pastelero

Cocer al baño maría (pág. 616), emulsionar (pág. 617), macaronear (pág. 618), escudillar (pág. 618), mantequilla noisette (pág. 618), tostar (pág. 619), ralladura de cítricos (pág. 619).

Utensilios

Marco de 20 x 30 x 2 cm (pág. 620), tórnix (pág. 625), molde de 18 cm de diámetro y 1 cm de altura o marco de 20 x 30 cm (pág. 620), manga con boquilla del número 8 (pág. 622), robot de cocina (pág. 621), rallador de cítricos (pág. 623).

Confitura de limón al estragón

100g de piel de limón
250g de zumo de limón
150g de azúcar
1 rama de estragón

1 bolsita de té Earl Grey (3g)

Ralladura de 1/2 limón (idealmente mano de Buda)
1 vaina de vainilla
1 rama de canela
4g de menta
11g de hoja de gelatina de calidad Oro 220 Bloom

2 vainas de vainilla

5 claras de huevo (155g)
2 yemas de huevo (40g)
105g de mantequilla
60g de harina T45
1/2 sobre de impulsor (7g)
1g de flor de sal

Burbujas ácidas

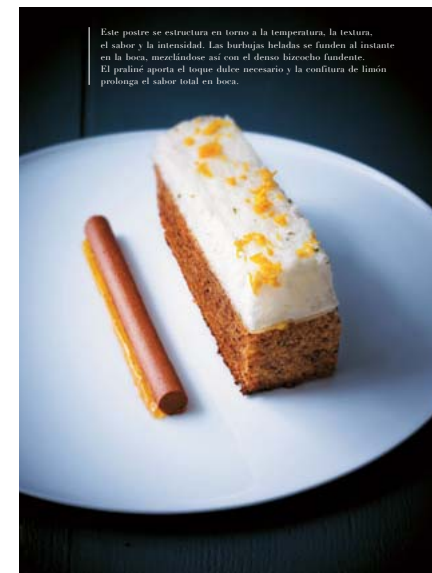
580g de agua
80g de zumo de limón
75g de miel de abeto (o de flores)

Bizcocho de avellana

115g de avellana
115g de azúcar moreno
25g de azúcar glas

Azúcar de avellana

15g de cobertura de chocolate con leche
50g de praliné de almendra y avellana (ver pág. 528)



Este postre se estructura en torno a la temperatura, la textura, el sabor y la intensidad. Las burbujas heladas se funden al instante en la boca, mezclándose así con el denso bizcocho fundente. El praliné aporta el toque dulce necesario y la confitura de limón prolonga el sabor total en boca.

574 - DECORACIONES, OPALINE



nivel alto
CHRISTOPHE MICHALAK

Un postre muy refrescante, sencillo y divertido, en el que todos los cítricos aportan un cierto equilibrio. Dedicado especialmente a Alain Ducasse, fan incondicional de los sabores amargos y ácidos...

Tarta invertida de cítricos

Para 1 tarta grande (8 personas)

Preparación: 45 minutos
Cocción: 1 hora
Reposo: 24 horas

Gestos del pastelero

Cocer al baño maría (pág. 616), pelar al vivo (pág. 619), escudillar (pág. 618), ralladura de cítricos (pág. 619).

Utensilios

Chino (pág. 620), tórnix (pág. 621), manga (pág. 621), termómetro (pág. 623).

Cremoso de yuzu

100g de zumo de yuzu
30g de leche
15g de piel de lima
3 huevos (170g)
120g de azúcar
160g de mantequilla

Cítricos confitados y mermelada de cítricos

Piel de los pomelos y las naranjas
1l de agua mineral
500g de azúcar
Zumo de 2 limas

Montaje

250g de napado neutro
2g de zumo de yuzu
1g de colorante amarillo en polvo

Supremas de cítricos

2 pomelos
3 naranjas
3 limones

Opaline (ver pág. 574)



NOVEDAD EDITORIAL

SECRETOS DE PASTELERÍA

FORMATO

19 x 24,5 cm. 644 páginas

ISBN

978-84-7212-175-1

IDIOMA Español

PRECIO 80,50 €

INFORMACIÓN

nicolasfriedmann@gmail.com

Tel.: (+34) 637455006


montagueditores

