



El Gran Libro de la Repostería

*El primer gran libro de repostería
ilustrada*

para todas las ocasiones.

*Con las 555 mejores ideas del
mundo a todo color.*

*Las recetas, entre las
que se encuentran las preferidas de los
autores, han sido recopiladas por
CHRISTIAN TEUBNER y ANNETTE
WOLTER.*

*Las fotografías han sido realizadas por
CHRISTIAN TEUBNER.*



EDITORIAL EVEREST, S. A.

MADRID • LEON • BARCELONA • SEVILLA • GRANADA • VALENCIA
ZARAGOZA • BILBAO • LAS PALMAS DE GRAN CANARIA • LA CORUÑA
PALMA DE MALLORCA • ALICANTE — MEXICO • BUENOS AIRES

Los autores

Christian Teubner

Fue maestro pastelero, aunque desde hace muchos años se dedica a la fotografía gastronómica. En su estudio se producen obras maestras de la fotografía culinaria y de su gabinete de pruebas salen seductoras creaciones y recetas nuevas. Los trabajos de Christian Teubner se han divulgado por toda Europa, y llevan su «firma» tanto en carteles como películas o revistas.

Annette Wolter

Es una prestigiosa autora de libros de gastronomía. Lleva más de quince años trabajando en el campo de la cocina y la economía doméstica. Comenzó como colaboradora de grandes revistas femeninas, y en la actualidad es una reconocida experta en estos temas. Ha sido galardonada varias veces con el premio de la «Academia Alemana de Gastronomía».

Título original: Backvergnügen wie noch nie

Traductor: Diorki

CUARTA EDICIÓN

© Gräfe und Unzer GmbH, Munich, 1983
EDITORIAL EVEREST, S. A.
Carretera León-La Coruña, km 5 - LEÓN
Reservados todos los derechos
ISBN: 84-241-2253-4
Depósito legal: LE: 212-1990
Printed in Spain - Impreso en España

EDITORIAL EVERGRÁFICAS, S. A.
Carretera León-La Coruña, km 5
LEÓN (España)

Unas palabras previas

Con «El Gran Libro de la Repostería», el primer gran libro de repostería ilustrado y dividido según las ocasiones, ofrecemos a todos los amantes de la cocina una amplia obra, con las 555 mejores recetas. Cada una de éstas ha sido probada por los autores y se expone con todo detalle, no sólo en el texto, sino también en la fotografía ilustrativa que la acompaña. De este modo puede comprobarse de una ojeada el aspecto final que debe tener el pastel, la tarta o las pastas seleccionadas. Se trata de un método de exposición valiosísimo, cuya ayuda es indiscutible en lo que se refiere a los adornos o refinamientos necesarios.

Para seleccionar las recetas nos hemos preguntado: ¿Cuándo se hace repostería? ¿Para qué fiestas? ¿En qué ocasiones? ¿Cuáles son los tipos preferidos para cada ocasión? Del gran número de recetas existentes hemos seleccionado así las más conocidas y mejores: unas son tradicionales, otras modernas; muchas son famosas.

Hemos tenido en cuenta ocasiones especiales, como las Navidades, la Pascua, las fiestas familiares, las pequeñas y grandes invitaciones. Naturalmente, hay también un capítulo dedicado a las tartas de frutas, las tartas refinadas y las pastas de té. En los apartados «Los secretos de la abuela» y «Curiosidades históricas» hemos hecho una pequeña excursión al pasado.

Ofrecemos también sugerencias para hacer pan en casa, o para saber cómo se hace, y para preparar infinidad de cosas con harina integral.

Todas las recetas son de éxito seguro, ya que las hemos probado varias veces y, en su caso, las hemos adaptado a la técnica culinaria actual. En la primera parte, bastante amplia, resumimos la ciencia de la repostería. Las recetas básicas, con las distintas fases de trabajo descritas en detalle, muestran al inexperto qué es lo más importante en cada caso. Se describen además todos los instrumentos habituales en repostería, se explica la función del horno y se trata de la compra y el tratamiento correcto de los distintos ingredientes. Hemos reservado un capítulo para la conservación y congelación en repostería; sobre este último tema ofrecemos además una extensa tabla.

Para que el aspecto de las recetas, al llevarlas a la práctica, no sea menos bonito que el de las fotografías, hemos dedicado varios capítulos a los rellenos, baños y adornos, así como al arte de dar forma a la repostería. Los trucos artesanales y las principales fases de trabajo se explican mediante múltiples dibujos en los apartados dedicados a la ciencia básica.

Si a pesar de la exhaustiva descripción que hacemos parece demasiado complicado algún adorno determinado, siempre cabe la solución de prescindir de él. Es preferible empezar con ejemplos sencillos y no fijarse metas demasiado altas. Como en todo, también aquí la práctica hace al maestro. Las 555 mejores ideas del mundo en el campo de la repostería permiten innumerables posibilidades de variación. Siguiendo estas ideas es posible sorprender durante años a familiares e invitados con pasteles, tartas, tartaletas, pastas, panecillos, etc., siempre renovados, sobre todo si se llevan a la práctica ideas complementarias propias y se deja correr la imaginación.

Además de un índice completo de recetas y de otro de materias muy detallado, el libro contiene una recopilación de las recetas según el tipo de masa, según el tipo de recubrimiento o relleno y según los ingredientes especiales. Por lo tanto, si se desea hacer un pastel a base de masa batida o utilizar para recubrir las frutas del jardín, no hay más que buscar sugerencias en el apartado correspondiente. Con los dos índices se domina completamente el libro y se puede sacar el mayor provecho de él.

Deseamos al lector mucho éxito y unas horas de entretenimiento mientras descubre sus recetas favoritas.

Christian Teubner
y
Annette Wolter

Índice general del libro

Las recetas básicas de masas

- 9 La masa fermentada
- 15 La masa batida
- 18 La masa de hojaldre
- 23 La masa quebrada
- 26 La masa cocida
- 27 La masa para freír
- 28 La masa para strudel
- 29 La masa de bizcocho
- 33 El merengue
- 34 La masa almendrada



Rellenos, baños y adornos. Dulces, delicados y de colores

- 35 Rellenos refinados
- 38 Los baños exquisitos
- 40 Los adornos
- 42 Cómo dar forma, enrollar y trenzar
- 44 Planes de trabajo

Algunos trucos experimentados

- 48 Antes de empezar

Cuando vienen invitados

- 50 Los pasteles de frutas más apreciados
- 58 Pasteles con frutas exóticas
- 60 Pasteles finos para acompañar al café
- 68 Tartas de domingo
- 80 Para el platito pequeño
- 96 Para acompañar al té
- 106 Minipasteles para dos
- 108 Para tomar con cerveza y vino



Repostería para grandes reuniones

- 116 Aperitivos crujientes
- 120 Platos salados para hacer en la bandeja del horno
- 122 Pizzas
- 126 Tartas saladas

Repostería para fiestas familiares

- 128 Ninguna fiesta sin dulces
- 136 La tarta de boda



Repostería tradicional

- 138 Pequeños aperitivos
- 140 Volovanes y empanadas
- 142 Postres al horno

Gran repostería de Navidad

- 148 Para preparar a partir de noviembre
- 152 Juguetes infantiles amasados
- 154 Regalos de masa para pasteles
- 160 El ancho mundo en un plato
- 168 Las mejores pastas de Navidad
- 178 Especialidades de Navidad
- 184 Confites de fiesta



Repostería de fin de año

- 190 Para la noche de San Silvestre
- 194 Para el día de Año Nuevo

Sorpresas de Pascua

- 196 Figuras de Pascua
- 198 Panes y bollos de Pascua
- 200 Especialidades de Pascua

Curiosidades históricas

- 204 Pasteles con nombres famosos

Cocina con harina integral

- 206 Pasteles saludables hoy



Panes y panecillos

- 210 Panes campesinos
- 218 Panecillos, lazos y cuernecillos

Los secretos de la abuela

- 222 Bollos fritos
- 224 Dulces de antaño
- 230 Los mejores pasteles de miércoles
- 242 Para la hora del café
- 252 Nostalgia de las grandes tartas

Rápido y sabroso

- 270 Snacks rápidos
- 272 Variantes refinadas

La ciencia de la repostería resumida

- 282 Utensilios y moldes de repostería
- 288 El horno
- 290 Ingredientes de la A a la Z
- 295 Diccionario de repostería
- 301 Congelación de la repostería
- 311 Cómo guardar la repostería

Para consultar

- 313 ¿Qué se desea confeccionar?
- 316 Índice de recetas y de materias





Las recetas básicas de masas

Cada campo de la gastronomía tiene sus recetas básicas. Sin embargo, éstas pueden variarse a voluntad y su éxito no depende forzosamente de que se copien con exactitud. Ahora bien, en repostería el éxito va parejo a la observación exacta de todas las fases de trabajo y a la proporción correcta de los ingredientes. Aquí la fantasía sólo debe desarrollarse cuando se han seguido todos los pasos exactamente como en la receta básica. Cumplido esto, no pasará nada malo por darle a un pastel la forma que uno quiera, por adornarlo según ideas propias o por intercambiar los ingredientes aromáticos.

El lector que no tenga mucha experiencia en repostería debe consultar, además de la receta seleccionada, la receta básica de masa correspondiente, ya que es en ésta donde se describen minuciosamente los procesos de trabajo específicos, mientras que en aquélla, con frecuencia, se dan por sabidos. Para cada tipo de masa caben, además, varias recetas, todas ellas comprobadas; unas responden a diferencias regionales en cuanto al método o los ingredientes; otras, a la existencia de variantes más ligeras o, por el contrario, más complicadas. Una vez que se dominan las recetas básicas, bastará un poco de experiencia para crear nuevas variaciones de tartas, pastas o pan.

La repostería es un arte, pero un arte que puede aprender cualquiera con sólo aportar un poco de paciencia, amor al trabajo exacto y unos someros conocimientos. Por esta razón deben leerse con especial atención las páginas en que siguen.

La masa fermentada

La repostería de masa fermentada es un producto típico de la cocina del pasado: no hace mucho que formaba parte del programa fijo de toda casa. En la actualidad, sin embargo, suele comprarse en panaderías o pastelerías. Muchas amas de casa piensan, en efecto, que lleva mucho tiempo y que es una tarea particularmente trabajosa. Hay que convenir en que no se realiza en un abrir y cerrar de ojos, pero en la era de las cocinas modernas y de las viviendas con temperaturas uniformes tampoco es para tanto. Por otra parte, no hay ninguna masa tan versátil como la fermentada: se puede aderezar dulce o picante, mezclar con frutos secos o con nueces, cubrirla con frutas, o con embutido, tocino, cebollas y tomates.

Se distingue entre masa fermentada ligera, enriquecida y batida. La primera puede hacerse sobre la bandeja del horno y, según la receta, también rellenarse. La segunda, con mayor proporción de grasa y otros ingredientes, se elabora, por ejemplo, para panes de Navidad, de almendras o de Pascua.

La tercera es similar a la ligera, pero lleva más huevos y más líquido. Es viscosa y no se amasa con la mano para darle forma a continuación, sino que, como su nombre indica, se bate y a continuación se cuece en el molde. Los croissants, por ejemplo, se preparan con masa fermentada, aunque hemos incluido la receta

básica en el capítulo del hojaldre, al cual pertenecen por la técnica de trabajo.

No hay que asombrarse de que, entre las muchas recetas a base de masa fermentada, apenas se encuentra la receta básica invariable. Al fin y al cabo, el arte de la repostería consiste en hacer creaciones originales a partir de recetas básicas sencillas mediante ingredientes variados, rellenos refinados y adornos llenos de fantasía.

En las recetas individuales los datos para la preparación de la masa fermentada aparecen siempre resumidos, cuando no se hace una remisión general a la receta básica. Es conveniente, por tanto, consultar esta última antes de empezar la que se desee confeccionar, y seguir lo más exactamente posible los principales procesos de trabajo.

Pero primero vamos a ocuparnos algo más detalladamente de la levadura, el componente decisivo de la masa fermentada.

Cómo tratar correctamente la levadura

- La levadura es una sustancia viva compuesta de pequeñísimos hongos que se dividen, «germinan», al combinarse con líquido y, eventualmente, azúcar a la temperatura adecuada. En este proceso se produce ácido carbónico, que es el que esponja y hace crecer la masa.
- La levadura empaquetada se vende en bolsitas de 40 g. Debe ser fresca. La levadura fresca es untuosa al tacto, de color gris claro y amarillo claro y se fracciona en trozos en forma de concha. No presenta grietas ni manchas pardas. La levadura reseca es dura, está agrietada y tiene algunas manchas oscuras; en ese caso ha perdido gran parte de su fuerza impulsora.
- Si no se dispone de una despensa con temperatura fresca, que es el lugar ideal para conservar la levadura, habrá que guardarla, quiérase o no, en el frigorífico. En él se conserva 3-4 días en el departamento de la mantequilla, envuelta dos veces en papel de aluminio. La levadura fresca se puede congelar y guardar durante cuatro meses en el congelador. Una vez descongelada aparece pastosa, pero posee la misma fuerza impulsora que la levadura fresca.
- La levadura seca en bolsa equivale a 25 g de levadura fresca. Guardada en un sitio fresco, conserva su fuerza impulsora hasta la fecha indicada en la bolsita. Hay que utilizarla siempre siguiendo las indicaciones de la bolsita. Los entendidos, sin embargo, prefieren la levadura fresca, ya que según su experiencia los resultados son mucho más satisfactorios.
- La levadura desarrolla de forma óptima su fuerza impulsora a 37°. Por eso, después de sacarla del frigorífico o descongelarla, debe adoptar la temperatura ambiente y no entrar en contacto con sustancias frías (excepción: proceso en frío → página 11) o calientes. Poner a tiempo a temperatura ambiente todos los ingredientes que van a utilizarse; los ingredientes calientes (leche o grasa) que se añaden a la masa no deben sobrepasar los 35-37°.
- El proceso de fermentación de la levadura puede verse perjudicado por el contacto directo con la sal, la yema de huevo y la grasa. Esto se evita preparando una masa previa solamente con leche (a veces también azúcar) y harina. La mezcla posterior con los ingredientes citados ya no es perjudicial. La sal, yema de

huevo y grasa sólo se agregan a la masa cuando se ha unido toda la harina a la masa previa.

- La masa fermentada previa suele prepararse en un hueco hecho en la totalidad de la harina. La levadura se desmenuza entre los dedos (para masas dulces con un poco de azúcar y para masas saladas sin azúcar) y se mezcla con leche templada (agua) y poca harina. Esta masa se espolvorea con harina y debe fermentar tapada hasta que la harina de la superficie presente grietas grandes. Tarda unos 15 minutos con una temperatura ambiente de 20-25°. Sin embargo, para juzgar si la masa previa ha fermentado suficientemente, es mejor confiar en los ojos que en el reloj. Lo único importante son las grietas bien visibles sobre la superficie enharinada.

- En algunas recetas la masa fermentada previa se prepara según otro método. Se mezcla la levadura con azúcar y leche templada, a veces sólo con azúcar, hasta formar una pasta que debe fermentar en un cuenco pequeño separada de la harina. Este método carece de importancia en cuanto al resultado final. Se encuentra a veces en recetas tradicionales que queremos transmitir invariables.

- «Dejar fermentar en un lugar caliente» se dice en muchas recetas. Esta indicación procede de la época en la que el único sitio de la cocina que ofrecía un calor adecuado para la levadura era la proximidad inmediata del fogón. La temperatura ambiente de las cocinas actuales es suficiente para que fermenten las masas con levadura. La masa debe taparse siempre con un paño para protegerla de posibles corrientes de aire, ya que ello podría repercutir negativamente. Por otra parte, bajo el paño se conserva bien el calor.

- Si por cualquier razón la casa y la cocina no tuvieran una temperatura suficiente, la masa previa y después la masa definitiva pueden hacerse fermentar en el horno, tapadas, a 50°. La puerta del horno se deja entonces entreabierta, introduciendo para ello una cuchara de madera o un paño de cocina doblado, con el fin de que la masa reciba suficiente aire. También cuando la masa fermenta en el horno es preferible confiar en el ojo que en el reloj y no sacarla del horno más que cuando la capa de harina presenta grandes grietas o el volumen de la masa fermentada ya elaborada ha aumentado visiblemente.

- En general, para un pastel de 500 g de harina se calculan 30-40 g de levadura. Cuanta más levadura se añada en proporción a la harina, tanto más esponjoso y alto resulta el pastel. Sin embargo, la proporción necesaria de levadura no depende sólo de la cantidad de harina, sino también de lo complicado de la masa, y esto, a su vez, viene determinado por ingredientes como los frutos secos o la grasa.

Cómo preparar correctamente la masa fermentada

Las siguientes fases de trabajo, descritas con gran exactitud, sirven básicamente para todos los tipos de masa fermentada, ya sea la que se describe para panecillos sencillos, para un pastel hecho en molde o para una masa enriquecida para pan de Navidad. En principio partimos de los ingredientes imprescindibles para una masa.

Proceso en caliente

El experto entiende por «proceso en caliente» la preparación de una masa fermentada a una temperatura de 20-25°.

Ejemplo de ingredientes para panecillos sencillos:

500 g de harina

300 g de levadura

¼ l de líquido templado (agua o leche)

½ cucharadita de sal

Proceso de trabajo:

- Colocar todos los ingredientes en la cocina para que alcancen la temperatura ambiente antes de empezar.
- Preparar todos los ingredientes y utensilios necesarios. Pesar exactamente los componentes sólidos. Medir con exactitud el líquido, o pesarlo igualmente, y ponerlo a la temperatura necesaria.
- Tamizar la harina en el cuenco. Hacer un hoyo en el centro de la harina y desmenuzar la levadura. Mezclar la levadura con el líquido templado y con un poco de harina hasta formar una masa espesa. Espolvorear harina sobre esta masa previa, tapar el cuenco con un paño para que pueda conservarse el calor debajo y dejar fermentar 15 minutos en un lugar sin corrientes, como mínimo hasta que la capa de harina presente grandes grietas. El experto denomina a esta primera fase primera fermentación.
- Trabajar la masa previa con la totalidad de la harina. Para ello lo mejor es utilizar una cuchara de madera grande.
- Seguir trabajando la masa hasta que haga burbujas, se ponga consistente y seca, se desprenda del borde del cuenco y deje de pegarse al mismo. Este trabajo puede hacerse igualmente con la cuchara de madera, pero lo mejor es utilizar las manos. Ninguna cuchara puede sustituir a la mano. Sólo con la mano se nota exactamente la consistencia de la masa. Si ésta se adhiere entre los dedos algo húmeda, debe seguir trabajándose con fuerza. Si es necesario, se puede añadir de vez en cuando a la masa una cucharada de harina.
- Hay amas de casa que encuentran demasiado fatigoso trabajar la masa con la mano y entonces forman una bola grande con ella y la tiran cien veces como mínimo sobre una superficie ligeramente enharinada. Cada cual debe descubrir por sí mismo qué método le va mejor. La masa ya trabajada vuelve a espolvorearse con harina y se cubre con un paño. Debe fermentar otros 15 minutos como mínimo y duplicar su volumen. El experto denomina a este proceso la segunda fermentación.
- A continuación se da forma a la masa bien fermentada, se extiende con el rodillo o se pone en un molde, según se describa en la receta correspondiente. Según indique, asimismo, la receta, la bandeja del horno o el molde se untan ligeramente con grasa y/o se espolvorean de harina. La masa lista para cocer en el molde o la bandeja, o también en la superficie de trabajo, se cubre con un paño y se vuelve a dejar fermentar otros 10-25 minutos (o lo que prescriba la receta). El experto denomina a esto la tercera fermentación.
- Calentar el horno a la temperatura que indique la receta correspondiente para los panecillos sencillos a 220°.
- Recubrir o espolvorear la masa a voluntad, o según la receta, e introducir en el horno: las masas planas colocando la bandeja

en el centro, las de altura media también en el centro y las altas en la parte más baja.

- Hornear el tiempo necesario que indique la receta según la consistencia y el tamaño de la masa. Antes de sacar del horno comprobar el punto con una aguja (→ página 296) y, si es necesario, dejar cocer unos minutos más.
- La repostería a base de levadura puede hacerse también en la sartén sobre el fuego, en una placa especial para hacer crêpes, o bien freírse en abundante aceite caliente. Lo decisivo para ello es la consistencia de la masa.
- Tratar la masa ya cocida como indique la receta correspondiente.

Proceso en frío

La misma masa fermentada puede prepararse también siguiendo otro método, el que el experto denomina proceso en frío. Ventaja de este método: con la elaboración en frío la levadura sólo desarrolla mínimamente su fuerza impulsora, por lo que se puede preparar la masa por la noche y hacer con ella panecillos recientes u otra cosa a la mañana siguiente. El proceso en frío ofrece, además, ventajas especiales para la preparación de masa para croissants (→ página 21).

También en este procedimiento partimos de los ingredientes para panecillos sencillos:

500 g de harina

30 g de levadura

¼ l de líquido frío (agua o leche)

½ cucharadita de sal

Proceso de trabajo:

- Disolver la levadura en el líquido frío y amasar inmediatamente con toda la harina. Formar una bola con la masa y envolverla en papel de aluminio o papel barba. Dejarla en el frigorífico de + 3° a + 8°, aproximadamente, no más de 12 horas.
- La masa aumenta notablemente de volumen a pesar del frío. Dar forma a voluntad o extender con el rodillo la masa fría y dejarla fermentar tapada 15-20 minutos antes de meterla en el horno.
- Cocer la masa a la altura adecuada en el horno previamente calentado, ponerla al fuego en la placa para crêpes o freírla en la freidora.

Masa fermentada ligera

Esta receta para la masa fermentada «original», ya se realice en caliente o en frío, es la base de todas las variantes de masa fermentada, siendo indiferente que se trate de masa salada con agua, de la que se utiliza para hacer pan o panecillos, o de masa ligera para hacer una trenza, un pastel hecho en la bandeja del horno o un complicado pan de Navidad con múltiples ingredientes.

Para elaborar una trenza, cuernecillos rellenos, crujientes panecillos con leche o un fondo para pastel hecho en la bandeja del horno, se prepara una masa fermentada ligera según distintas recetas. Es «ligera» porque contiene poca grasa, pocos huevos y poca cantidad de otros ingredientes como frutos secos o nueces.

La masa fermentada

Las recetas básicas de masas

Ejemplo de ingredientes:

500 g de harina
30 g de levadura
60 g de azúcar
1/4 l de leche templada
60 g de mantequilla
1 huevo
1 pellizco de sal
la corteza rallada de 1 limón

Proceso de trabajo:

- Poner a tiempo a temperatura ambiente todos los ingredientes necesarios.
- Preparar los ingredientes y utensilios que se vayan a utilizar. Pesar exactamente los componentes sólidos, medir o pesar exactamente el líquido y ponerlo a la temperatura precisa.
- Tamizar la harina en un cuenco, hacer un hoyo en el centro, desmenuzar la levadura y mezclar con algo de azúcar, la leche y un poco de harina. Espolvorear con harina la masa previa y dejar fermentar tapada 15 minutos como mínimo, hasta que la harina de la superficie presente grietas.
- Repartir el resto del azúcar, la mantequilla derretida pero no caliente, el huevo, la sal y la ralladura de limón sobre el borde de harina, y mezclar todos los ingredientes con la totalidad de la harina y la masa previa. Trabajar la masa con la mano hasta que haga burbujas y se desprenda del borde del cuenco. Volver a espolvorear con harina y dejar fermentar tapada 15 minutos como mínimo, hasta que haya aumentado claramente de volumen.
- Extender la masa con el rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada, ponerla sobre una bandeja de horno ligeramente engrasada y pincharla varias veces con un tenedor. O bien formar bolas de masa con las manos enharinadas, o hacer tiras y darles después forma, y colocarlas, asimismo, sobre una bandeja de horno ligeramente engrasada.
- Cubrir la masa con un paño y dejar fermentar otros 15-20 minutos. Excepciones: Si la base de la bandeja va a cubrirse con fruta o con cualquier otra cosa no es preciso tapparla para la última fermentación.
- Calentar el horno a la temperatura indicada en la receta para masas planas o de altura media a unos 220°.
- Untar o espolvorear la masa fermentada según indique la receta e introducir en el horno a la altura adecuada 25-35 minutos.
- Pasado el tiempo prescrito, sacar del horno. Desprender inmediatamente con una espátula las porciones pequeñas y dejar enfriar sobre una rejilla. Dejar enfriar 5 minutos el pastel hecho sobre la bandeja, a continuación cortarlo en porciones y dejarlas enfriar sobre una rejilla.
- Espolvorear, tamizar por encima o untar el pastel según prescriba la receta correspondiente.

Masa fermentada enriquecida

Las especialidades a base de masa fermentada suelen prepararse a partir de una masa enriquecida con elevado porcentaje de grasa, y en algunos casos con cantidades considerables de frutos

secos. La receta siguiente está pensada para un pastel con masa fermentada enriquecida para cocer en un molde. Para las recetas en que se da forma a la masa con la mano, la consistencia de ésta debe ser mucho más firme.

Ejemplo de ingredientes:

500 g de harina
30 g de levadura
120 g de azúcar
1 taza de leche templada
375 g de mantequilla blanda
1/2 cucharadita de sal
la corteza rallada de 1/2 naranja y 1/2 limón
5 huevos
150 g de pasas

Proceso de trabajo:

- Poner a temperatura ambiente todos los ingredientes antes de empezar.
- Tamizar la harina en un cuenco, hacer un hoyo en el centro, desmenuzar la levadura y mezclar con algo de azúcar, la mitad de la leche y un poco de harina hasta formar una masa previa pastosa. Espolvorear ésta con harina y dejarla fermentar tapada 20 minutos, hasta que la harina presente grandes grietas en la superficie.
- Añadir a la masa previa el resto del azúcar y de la leche y mezclar con algo de harina.
- Repartir en pedacitos la mantequilla blanda sobre la masa e incorporarla. Importante: Observe siempre con exactitud si una receta indica grasa líquida o sólida. Esto es decisivo para la repostería con un porcentaje elevado de frutos secos.
- Incorporar a la masa la sal, las ralladuras de naranja y limón, así como los huevos, y trabajar con las manos hasta que se formen burbujas en la superficie.
- Lavar las pasas, secarlas con un paño, pasarlas por harina y agregarlas rápidamente a la masa.
- Untar mantequilla y espolvorear harina en un molde de corona. Poner la masa en el molde y dejar tapado con un paño hasta que la masa haya duplicado su volumen. Tarda 20-30 minutos.
- Calentar el horno a 200°. Cocer la masa fermentada 50 minutos, colocando la bandeja en la parte inferior.
- A los 50 minutos hacer la prueba del palillo (→ página 299) y comprobar si el pastel está en su punto; si es necesario, dejar en el horno unos minutos más.
- Sacar el pastel del horno y dejarlo enfriar unos 20 minutos en el molde, a continuación volcarlo sobre una rejilla y dejar enfriar del todo. Según la receta, cubrir el pastel con un baño o con azúcar en polvo y adornar como guste.

Masa fermentada batida

Esta modificación de la receta básica se utiliza exclusivamente para repostería hecha en molde. La masa puede ser rica en grasa, pero también llevar poca, y pueden agregarse frutos secos. Esta masa lleva siempre muchos huevos. Por otra parte, no se

golpea ni se amasa con la mano, sino que se bate. Para ello es apropiada la batidora eléctrica, si bien nunca debería utilizarse a muchas revoluciones.

Ejemplo de ingredientes:

- 350 g de harina
- 20 g de levadura
- 1 taza de leche templada
- 4 huevos
- 40 g de azúcar
- ½ bolsita de vainilla en polvo
- ½ cucharadita de sal
- 150 g de mantequilla

Proceso de trabajo:

- Poner a temperatura ambiente los ingredientes necesarios.
- Preparar todos los utensilios e ingredientes necesarios. Pesar exactamente los componentes sólidos, medir y pesar igualmente el líquido y ponerlo a la temperatura precisa.
- Tamizar la harina en un cuenco, hacer un hoyo en el centro, desmenuzar en él la levadura y mezclar con la leche templada y algo de harina. Espolvorear con harina la masa previa y dejar fermentar tapada 15 minutos como mínimo, hasta que la harina de la superficie presente grietas visibles.
- Batir los huevos con el azúcar hasta que queden espumosos, agregar la vainilla en polvo, la sal y la mantequilla templada y mezclar con la masa previa y la totalidad de la harina. Batir la masa hasta que se hayan mezclado bien todos los ingredientes y haga pequeñas burbujas.
- Espolvorear harina sobre la masa y dejarla fermentar otros 15 minutos.
- Untar con mantequilla un molde de corona y espolvorear con harina. Verter la masa ya fermentada en el molde. El molde sólo debe llenarse hasta la mitad, ya que la masa sube todavía bastante. Tapanlo con un paño y dejar fermentar hasta que la masa haya duplicado su volumen; tarda como mínimo 15 minutos.
- Calentar el horno a 220° y cocer el pastel 30-40 minutos, colocando la bandeja en la parte baja. No olvidar la prueba del palillo (→ página 299).
- Dejar enfriar el pastel en el molde unos 10 minutos, volcarlo a continuación en una rejilla y adornarlo según se desee o según la receta.

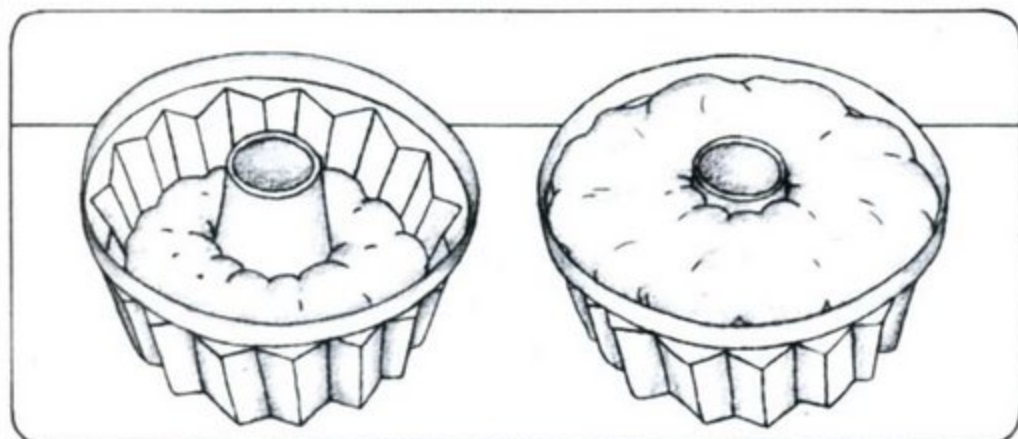


Fig. 1.—Durante la tercera fermentación, la masa fermentada duplica su volumen en el molde. Por este motivo, el molde no debe llenarse nunca demasiado.

Recomendaciones

- Si se desea cocer la masa directamente sobre la bandeja del horno, se estira con el rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que tenga el tamaño de la bandeja. Colocar la masa sobre ésta ligeramente engrasada y formar con las manos un borde de poca altura.
- Pinchar la masa varias veces con un tenedor, a la misma distancia, para que no haga burbujas al cocerse.
- Si se trata de una masa muy líquida o ligera, que podría gotear durante la cocción por el lado abierto de la bandeja, se forma un borde de masa especialmente alto, o bien se cierra la bandeja del horno por ese lado con papel de aluminio doblado dos veces.
- Si se añaden a la masa frutas secas, como corteza de naranja o limón, confitadas, nueces o pasas, deben agregarse lo más rápi-

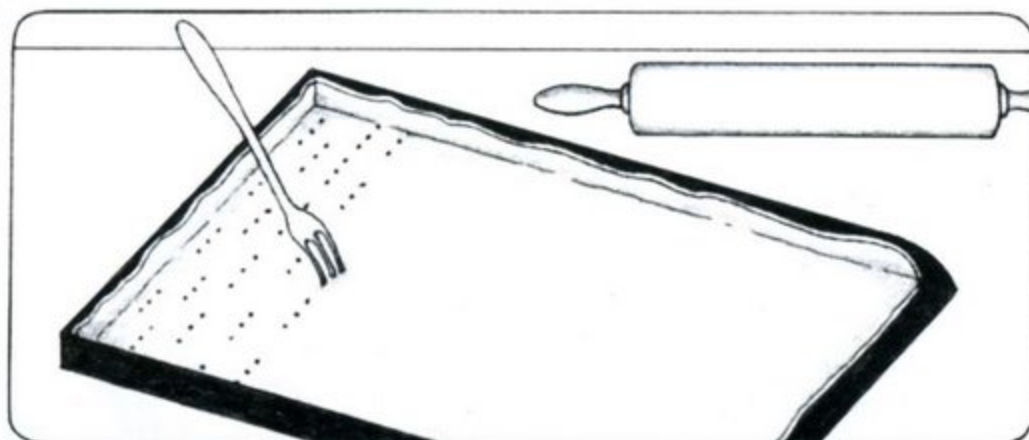


Fig. 2.—Formar un reborde bajo de masa a lo largo de los lados de la bandeja del horno y pinchar el fondo con un tenedor para que no haga burbujas al cocerse.

damente posible cuando la masa esté lista, ya que de lo contrario adquiere ésta un color gris. Una vez mezclados los frutos secos, dejarla fermentar otra vez.

- La repostería con levadura en forma de panes, trenzas, etc., se cuece directamente sobre la bandeja del horno. Para evitar que la cara inferior se ponga oscura se pueden colocar debajo varias obleas de formato 11,5 × 19, o un trozo de cartón ondulado cubierto con papel barba engrasado, que constituye un buen aislamiento.
- Si la proporción de frutos secos es superior a la mitad de la cantidad total de harina, es mejor no incorporarlos a la masa con la mano o batiendo, sino mezclarlos como sigue: Extender con el rodillo toda la masa sobre una superficie ligeramente enharinada formando un óvalo grande. Poner sobre la masa los frutos secos, doblarla, apretar bien los bordes y amasar con la mano rápidamente. Dejar fermentar la masa otros 30 minutos como mínimo antes de ponerla en el molde y cocerla.
- Cómo dar forma a un pan de Navidad: Extender con el rodillo la masa preparada y fermentada hasta formar un rectángulo grueso con los costados abultados, doblar a lo largo y dar forma con las manos en dirección longitudinal.
- Si se quiere estar completamente seguro de que el pan de Navidad no se va a extender demasiado a lo ancho durante la cocción, puede utilizarse un recipiente especial, del cual se vuel-

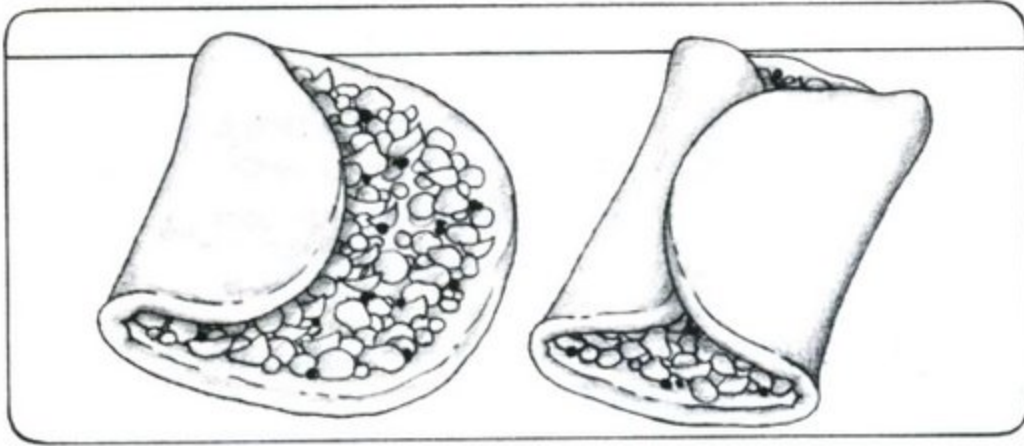


Fig. 3.—Cuando la proporción de frutos secos es elevada, extender la masa dándole forma ovalada, repartir por encima los frutos secos y doblar la masa como indica el dibujo. Apretar bien los bordes y trabajar la masa rápidamente.

ca una vez cocido. También se puede colocar papel de aluminio doblado dos veces sobre la bandeja del horno y plegar cuatro veces los extremos alargados de la hoja alrededor del pan.

• Queremos describir aquí una forma particularmente bonita de preparar una trenza rellena: el dibujo vale para la receta de trenza rellena de la página 65. La masa preparada y fermentada

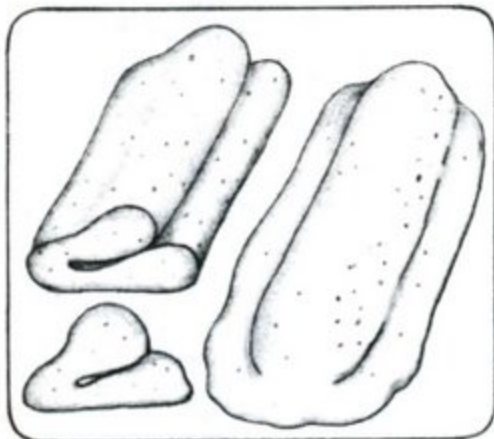


Fig. 4.—Para dar forma a un pan de Navidad, extender la masa formando un rectángulo grueso con los lados más largos abultados. Doblar a lo largo de forma que coincidan los lados abultados y dar la forma del dibujo con las manos.

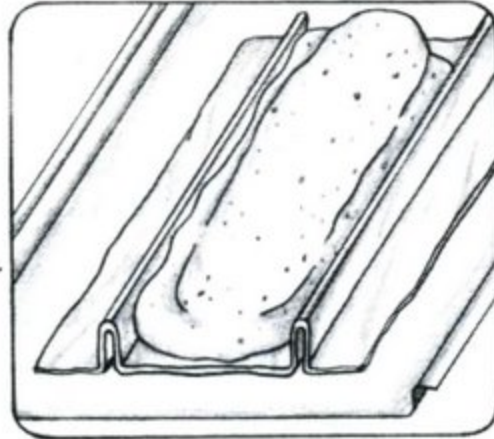


Fig. 5.—Con papel de aluminio doble puede confeccionarse una especie de molde para el pan de Navidad. Los lados más largos se doblan en cuatro; de este modo no puede extenderse a lo ancho el pan de Navidad.

se extiende con el rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada y se forma un cuadrado de 1 cm de grosor. Se marcan a lo largo de la masa tres campos iguales. Se coloca el relleno sobre

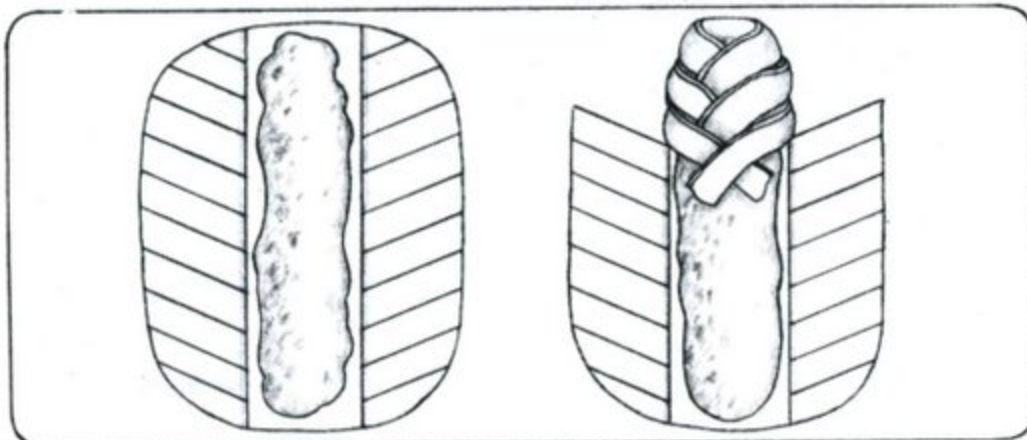


Fig. 6.—Para la trenza rellena a base de masa fermentada, se cortan en tiras los dos sectores externos y se colocan a modo de trenza sobre el relleno.

la parte central, se cortan las partes laterales en tiras de 2 cm de ancho y se van colocando a modo de trenza sobre el relleno.

• La masa a base de levadura puede también freírse en pequeñas porciones después de darles forma (→ página 27). La receta para masa frita suele ser una variante de la receta básica, pudiéndose obtener variedades ligeras y esponjosas o más consistentes. Los buñuelos, por ejemplo, o las berlinesas (→ página 190) se elaboran a partir de una masa fermentada muy ligera. Para rellenar los buñuelos existen dos métodos que explicamos a continuación.

Método 1

Estirar con el rodillo la masa ya preparada y fermentada hasta formar una placa de unos 2 cm de grosor e ir recortando redondeles de 8 cm de diámetro. Poner una cucharadita de mermelada en el centro de cada redondel y unir por encima los extremos apretando bien. Colocar los buñuelos con la «costura» hacia abajo sobre una superficie enharinada y dejar fermentar tapados 15 minutos. A continuación freír. Para ello se colocan en el acei-

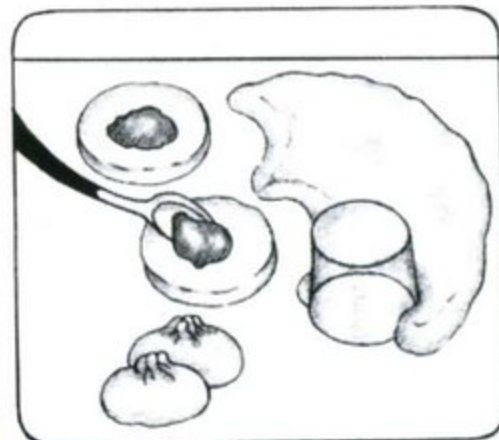


Fig. 7.—En el método 1 se pone el relleno en los redondeles de masa y se cierran apretando bien. Se dejan fermentar con la «costura» hacia abajo.

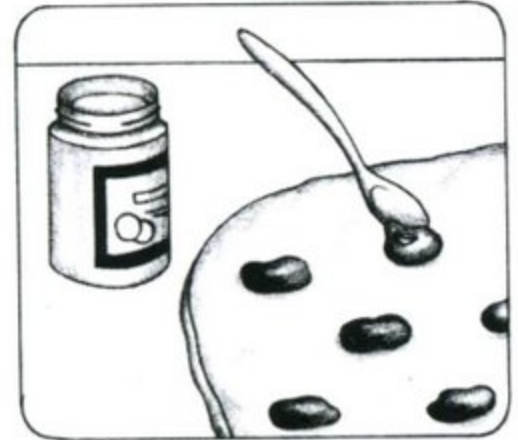


Fig. 8.—También se pueden extender dos láminas finas de masa, distribuir el relleno a intervalos regulares en una de las láminas y cubrirla con la otra.

te caliente, primero con la cara superior hacia arriba, y se dejan hacer tapados 2-3 minutos; a continuación se les da la vuelta con la espumadera y se terminan de freír destapados.

Método 2

Recortar porciones de 50 g de la masa ya preparada y formar bolas con las manos enharinadas. Poner las bolas sobre una tabla enharinada, aplanarlas y dejar fermentar tapadas con un paño por lo menos hasta que hayan duplicado su volumen. A continuación se fríen como se describe en el método 1 y se colocan sobre papel absorbente para que escurra la grasa sobrante. Llenar con mermelada una jeringa de pastelería (de venta en comercios especializados). Introducir la punta de la jeringa en el centro más claro de los buñuelos y rellenar de mermelada.

• El modo de dar la forma deseada a la repostería de cualquier tipo se expone en el capítulo dedicado a instrucciones especiales de trabajo. En él enseñamos cómo se forman trenzas, cuernecillos, medias lunas y figuras, independientemente del tipo de masa.

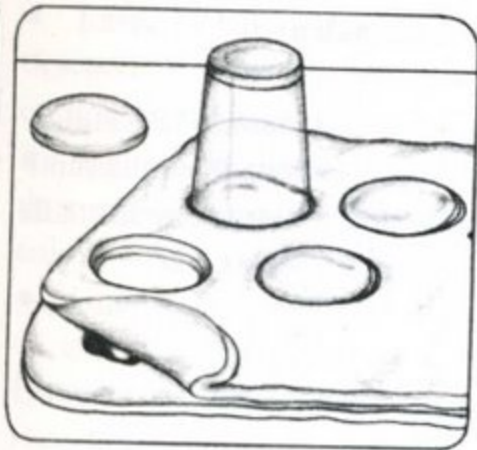


Fig. 9.—De la lámina de masa doble, se recortan redondeles con un vaso, haciendo que el relleno quede en el centro. Se aprietan bien los bordes.

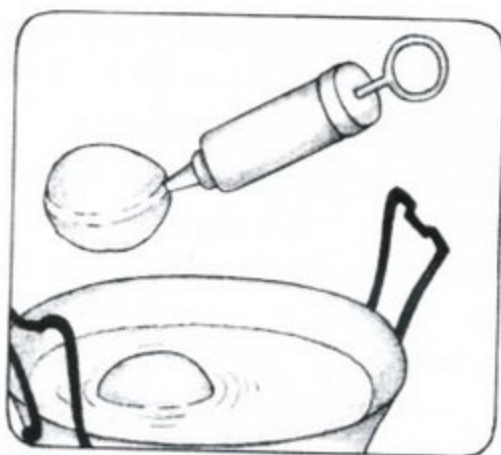


Fig. 10.—Según el método 2, se forman bolas de masa sin rellenar, se aplastan un poco y se fríen. A continuación se rellenan con la jeringa de pastelería.

- Si no se quiere amasar con la mano la masa fermentada y se desea utilizar la batidora eléctrica, debe comenzarse preparando la masa previa como se describe en las recetas básicas. Una vez fermentada ésta, repartir los ingredientes indicados sobre la harina del borde y mezclar de dentro hacia fuera con toda la harina y los ingredientes restantes. Para ello puede utilizarse una pieza especial de la batidora. No obstante, la calidad de la repostería elaborada con este método no puede ni compararse a la de aquella que se elabora con masa fermentada amasada con las manos.

La masa batida

Algunos aducirán que, al fin y al cabo, los ingredientes para casi todas las masas se mezclan batiendo, por lo que no tiene sentido hablar de masa «batida». Sin embargo, esto sólo es cierto en parte. Si bien la masa fermentada o la de bizcocho también se bate en determinadas fases de su elaboración, la masa fermentada recibe su consistencia especial del amasado intensivo con las manos, y la masa de bizcocho, de la incorporación de abajo arriba de todos los ingredientes. En la masa batida, por el contrario, todos los ingredientes deben ligarse hasta formar una masa homogénea y viscosa, batiendo largo tiempo de manera uniforme. El nombre, por tanto, está completamente justificado. En recetas antiguas puede leerse: batir la mantequilla, el azúcar y los huevos 30 minutos como mínimo —a veces hasta 60 minutos—, ¡y sólo en una dirección!

En la actualidad la tarea es más sencilla, ya que el azúcar no es tan gruesa como la que se usaba entonces, que era más barata que el azúcar refinada de mesa y se utilizaba por eso para repostería. A mano, con las varillas y una cuchara de palo, la masa debe batirse 15-20 minutos en total; con la batidora eléctrica o el brazo eléctrico se consigue en 5 minutos.

Los componentes básicos de una masa batida son: grasa (mantequilla o margarina), azúcar, huevos y harina, la cual se mezcla a menudo con fécula. Como es lógico, para un pastel de masa batida más fino no bastan estos pocos componentes básicos, agregándose según la receta otros ingredientes.

Pastel de masa batida con levadura en polvo

Cuando la cantidad de harina es grande en relación con la grasa y el azúcar, y equivale aproximadamente al peso de estas dos juntas, se añade a la masa levadura en polvo como impulsor.

Ejemplo de ingredientes:

250 g de mantequilla o margarina

250 g de azúcar

4 huevos

1/16 l de leche

1 bolsita de vainilla en polvo

1 pellizco de sal

300 g de harina

200 g de fécula

1 bolsita de levadura en polvo

Proceso de trabajo:

- Preparar todos los ingredientes necesarios, pesar exactamente los componentes sólidos y medir o pesar igualmente el líquido. Tamizar bien la harina antes de utilizarla para separar impurezas o grumos; dado el caso, tamizar la harina con la fécula y la levadura en polvo para que se mezclen bien todos los ingredientes.
- La mantequilla o margarina, los huevos y la leche deben sacarse con tiempo del frigorífico para que tengan la temperatura ambiente antes de empezar a trabajar. Los ingredientes demasiado fríos pueden hacer que la masa se cuaje y presente grumos.
- La mantequilla o margarina debe estar untuosa antes de trabajarla. Esto se consigue rápidamente echándola en el cuenco de batir cortada en trozos pequeños.
- Si la receta requiere claras a punto de nieve, se separan las claras de las yemas de los huevos que se acaban de sacar del frigorífico. Se van poniendo claras y yemas en tazas separadas para poder tirar los huevos malos o podridos sin que estropeen todos los demás. Las yemas adoptan rápidamente la temperatura ambiente. Lo mejor es batir las claras inmediatamente y guardarlas a punto de nieve en el frigorífico hasta que se vayan a usar.
- Mientras adoptan la temperatura ambiente los ingredientes fríos, se puede engrasar el molde, espolvorearlo con harina o pan rallado o forrarlo con papel según indique la receta. Se preparan también todos los utensilios necesarios. De este modo se aprovecha bien el tiempo de espera.
- También pueden prepararse otros ingredientes: rallar corteza de limón o naranja, exprimir el zumo de limones o naranjas, pesar exactamente o rallar las cortezas de naranja o limón confitadas o las nueces, lavar pasas, secarlas y pasarlas por harina.
- Calentar previamente el horno a la temperatura indicada en la receta —180-190°— y colocar la parrilla a la altura precisa.
- Agregar el azúcar a la grasa en el cuenco y batir hasta formar una crema con una cuchara de palo o con el accesorio batidor de la batidora eléctrica o el brazo eléctrico. Se van uniendo a esta crema los huevos enteros o las yemas (según la receta). No añadir el huevo o la yema siguientes hasta que esté perfectamente unido a la masa el anterior.
- Si se añaden todos los huevos a la vez o están demasiado fríos, se puede cuajar la masa de grasa y azúcar. Añadiendo una cucharada de harina a cada huevo, se evita esto. Si a pesar de

ello se cuaja la masa y presenta una consistencia grumosa, se pone el recipiente al baño maría y se sigue batiendo. La grasa se ablanda con el calor y se une más fácilmente a los huevos para formar una masa cremosa y homogénea.

- Si la receta prevé, como en nuestro caso, un líquido además de los huevos, aquél se incorpora después de éstos, añadiendo, asimismo, una cucharada de harina. Si la masa se cuajara, puede utilizarse otra vez el procedimiento del baño maría.
- Según la receta, se incorporan a la masa los ingredientes aromáticos, como vainilla en polvo, sal, ralladura de limón, vainilla, ron u otros.
- Batir a punto de nieve las claras de huevo con las varillas o con el accesorio batidor de la batidora eléctrica y mezclar con la mitad del azúcar: batir las claras hasta que estén suaves, echar lentamente el azúcar (a ser posible desde un papel barba doblado) y mezclar bien. Al final las claras tienen que estar tan duras que el corte de un cuchillo quede visible. Poner las claras a punto de nieve sobre la masa e incorporarlas moviendo de abajo arriba con una cuchara de palo; en ningún caso con la batidora eléctrica, ya que ésta destruiría las burbujas de aire contenido en las claras a punto de nieve y se perdería el efecto de esponjamiento.
- El último ingrediente que se añade a la masa batida es siempre la harina, según la receta, mezclada y tamizada con la fécula y la levadura en polvo. En la masa batida que no lleva claras a punto de nieve se puede utilizar para este paso del trabajo, además de la cuchara de palo, el accesorio batidor de la batidora eléctrica o del brazo eléctrico, a pocas revoluciones. En la masa batida con claras a punto de nieve la mezcla de harina sólo puede incorporarse a la masa con la mano, pero no batirse.
- Si el pastel lleva frutos secos (pasas, corteza de naranja o de limón confitadas, nueces), se mezclan con la harina y se agregan así a la masa. De este modo se evita que las frutas se posen en el fondo durante la cocción.
- Verter la masa en el molde preparado, vaciar bien el cuenco con una espátula y alisar la superficie de la masa.
- Introducir el pastel en el horno precalentado. No abrir el horno durante los primeros 15-20 minutos (a no ser que se indique lo contrario en la receta). Pasados $\frac{2}{3}$ aproximadamente del tiempo de horneado indicado, mirar si la superficie del pastel se pone oscura demasiado deprisa. Si es así, poner encima un trozo de papel barba doblado; de este modo no se quema la superficie.
- Hacia el final del tiempo de horneado indicado comprobar mediante la prueba del palillo (\rightarrow página 299) si el pastel está totalmente en su punto; si es necesario, dejar unos minutos más en el horno.
- Si el pastel está bien pasado, pero la superficie demasiado clara todavía, aumentar 20° la temperatura del horno, colocar el pastel una altura más arriba y dejar otros 5-10 minutos; comprobar varias veces, no obstante, que la superficie no se ponga demasiado oscura.
- Sacar el pastel del horno y dejar enfriar en el molde unos 10 minutos, a continuación volcarlo en una rejilla y dejarlo enfriar del todo.
- Según indique la receta, espolvorear con azúcar en polvo, cubrir con un baño o adornar con otros ingredientes el pastel frío o todavía caliente.

Pastel de masa batida sin levadura en polvo

Se puede prescindir de la levadura en polvo cuando las cantidades de grasa y azúcar juntas son grandes en relación con la cantidad de harina. En estos casos es suficiente la fuerza impulsora de los huevos en combinación con la grasa y el azúcar.

Ejemplo de ingredientes:

200 g de mantequilla o margarina

180 g de azúcar

4 huevos

300 g de harina

Según la receta se añaden a la masa ingredientes aromáticos y algo de líquido

Proceso de trabajo:

- El proceso de trabajo es exactamente igual que en el pastel de masa batida con levadura en polvo. Pequeña variación: los huevos se incorporan siempre separados en yemas y claras, y las claras batidas a punto de nieve.

Masa batida para hacer el fondo de una tarta de frutas

Si con la masa batida sólo se pretende hacer un fondo plano para tarta de frutas, se necesitan lógicamente cantidades menores. La composición de la masa puede variar de una receta a otra, pero básicamente valen las mismas reglas que para el pastel de masa batida con levadura en polvo.

Ejemplo de ingredientes:

75 g de mantequilla o margarina

75 g de azúcar

2 huevos

150 g de harina

1 cucharadita rasa de levadura en polvo

Proceso de trabajo:

- Sacar del frigorífico 1 ó 2 horas antes la mantequilla y los huevos, para que adopten la temperatura ambiente.
- Poner la mantequilla o margarina en trozos pequeños en un cuenco y batir con las varillas o el accesorio batidor de la batidora eléctrica hasta lograr una crema. Agregar lentamente el azúcar y mezclar bien con la grasa.
- Cascar los huevos en una taza e incorporarlos uno a uno a la masa. No añadir el huevo siguiente hasta que el anterior esté bien mezclado. Batir la masa hasta que se forme una pasta espumosa blanquecina.
- Tamizar la harina junto con la levadura en polvo e incorporar poco a poco a la masa.
- Untar con mantequilla o margarina un molde especial para tarta de frutas o un molde desmontable y espolvorear con harina. Verter la masa en el molde y alisar la superficie.
- Calentar al horno a 200° y cocer el fondo 20 minutos a altura media.

- Lavar la fruta, deshuesarla y cortarla en trozos del tamaño deseado. Rociar con zumo de limón las clases de fruta, que se oscurecen rápidamente, y guardar tapadas.
- Cuando ha terminado de hornearse el fondo para la tarta se deja enfriar unos 10 minutos en el molde y a continuación se coloca sobre una rejilla para que termine de enfriarse.
- Untar el fondo de la tarta con 1-2 cucharadas de la mermelada que se desee o con puding y repartir la fruta por encima. Espolvorear con un poco de azúcar la fruta ácida o previamente rociada con zumo de limón. Si se desea se pueden poner encima almendras en láminas o picadas o cubrir el relleno con un baño de gelatina de bolsita.
- Si se prepara la tarta de frutas de la manera descrita, el fondo queda esponjoso y seco. Si, por el contrario, se hornea la fruta al mismo tiempo que el fondo, éste queda especialmente jugoso.

Pastel de masa batida

Ejemplo de ingredientes:

9 huevos
450 g de azúcar
250 g de fécula
1 cucharadita rasa de levadura en polvo
300 g de harina
la corteza rallada de 1/2 limón
1 cucharadita rasa de vainilla en polvo
500 g de mantequilla

Proceso de trabajo:

- Sacar del frigorífico todos los ingredientes 1 ó 2 horas antes de empezar a trabajar para que adopten la temperatura ambiente. Preparar todos los utensilios e ingredientes necesarios, pesar exactamente o medir los componentes sólidos. Tamizar la harina para evitar la formación de grumos.
- Separar las yemas y las claras de 3 huevos. Batir con cuchara de palo o con el accesorio batidor de la batidora eléctrica las yemas con los 6 huevos restantes y 400 g de azúcar hasta lograr una masa suave.
- Montar las claras con las varillas o con el accesorio especial de la batidora eléctrica hasta conseguir una masa suave y blanda. Añadir poco a poco el azúcar restante sin dejar de batir. Seguir batiendo hasta que las claras estén duras. Poner las claras a punto de nieve en un montón sobre las yemas batidas e incorporar éstas moviendo de abajo arriba con una cuchara de palo —en ningún caso con la batidora eléctrica!
- Tamizar la fécula con la levadura y la harina y añadir a la masa de huevos y azúcar junto con la ralladura de limón y la vainilla en polvo.
- Fundir la mantequilla e incorporarla a la masa caliente (pero no quemando).
- Untar con mantequilla un molde y espolvorearlo con pan rallado. Verter la masa en el molde y alisar la superficie. Calentar el horno a 180-190°. Hornear el pastel 50-60 minutos en la parte baja.

- Pasado el tiempo de horneado indicado, comprobar mediante la prueba del palillo (→ página 296) si el pastel está perfectamente hecho; si es necesario, dejar unos minutos más en el horno.
- Sacar el pastel del horno y dejar enfriar en el molde 10-15 minutos. Volcarlo a continuación sobre una rejilla y dejar enfriar por completo.
- Espolvorear azúcar en polvo, cubrir con un baño o adornar según la receta.

Recomendaciones

- La masa batida no debe ser nunca muy fluida, pero tampoco demasiado espesa. Tiene la consistencia adecuada cuando es viscosa y cae pesadamente de la cuchara.
- Cuando se ha mezclado bien toda la harina a la masa hay que dejar de batir, ya que de lo contrario la masa queda pegajosa por exceso de batido.
- Si se quiere hacer un pastel de aspecto amarmolado a base de masa batida de color claro y oscuro, se mezcla la mitad de la masa con cacao en polvo según indique la receta y se añade algo más de azúcar. Verter en el molde primero la masa clara y poner encima la oscura. Entremezclar los dos tipos de masa formando una espiral con un tenedor o con el mango de una cuchara.
- Un pastel frío a base de masa batida se puede cortar una o dos veces transversalmente y rellenarse con crema (por ejemplo como en la receta de la página 255).
- El pastel de masa batida se puede hacer en un molde desmontable y poner sobre la masa cruda cerezas deshuesadas, rodajas de manzana o trozos de otra fruta. Durante la cocción la fruta se hunde en la masa, obteniéndose de este modo una tarta de fruta «hundida».

La masa de hojaldre

Es cierto que cuesta algún trabajo preparar uno mismo esta masa. Pero quien por amor a la repostería no repara en el tiempo ni en el trabajo y prepara por sí mismo su hojaldre —naturalmente, sólo con mantequilla— podrá estar orgulloso de servir algo especialmente delicado. Por el éxito no hay que preocuparse. Si se siguen exactamente los distintos procedimientos de trabajo de las recetas básicas, no puede salir mal. Sólo se requiere paciencia.

Los componentes básicos de la masa de hojaldre son: harina, agua y grasa (mantequilla, en todo caso margarina). La estructura hojaldrada característica se produce porque se trabajan conjuntamente dos masas; una de mantequilla y otra de harina y agua. Durante la cocción la grasa hace que la masa se separe en hojas. Entre los distintos pasos del trabajo, la masa debe reposar siempre en sitio fresco. Muchas amas de casa, sin embargo, carecen de tiempo para preparar por sí mismas la masa de hojaldre, aunque no por ello tienen que renunciar a este tipo exquisito de repostería: existe una masa de hojaldre congelada excelente, que sólo necesita una última elaboración.

Masa de hojaldre congelada

La masa de hojaldre congelada se vende en paquetes de 300 g. El contenido lo forman hojas aisladas o bien un bloque de masa. Debe extraerse del envase antes de la elaboración y descongelarse a temperatura ambiente. Para ello se separan las distintas hojas de la masa. Se descongelan en unos 20 minutos. Los bloques de masa necesitan de 1 a 2 horas para descongelarse. La masa descongelada se elabora a continuación como la hecha en casa.

Masa de hojaldre hecha en casa

Para la elaboración del hojaldre existen diversos métodos. Los más conocidos son el alemán y el francés, si bien hay numerosas combinaciones. Cualquiera que sea el método utilizado, se trata básicamente de no unir la mantequilla o la grasa utilizada con la masa, sino de introducirla en capas finísimas entre la masa para que pueda separar en forma de hojas las capas de ésta durante la cocción, actuando como impulsora. Si la masa se hace en casa, lo mejor es trabajar según el método alemán. Con el método francés sería necesaria, por ejemplo, una placa de mármol fría para garantizar el éxito. Exponemos a continuación la receta básica de hojaldre comprobada por nosotros según el método alemán:

Ejemplo de ingredientes:

- 500 g de harina
- 1/8 l de agua
- 1/2 cucharadita de sal
- 550 g de mantequilla
- 100 g de harina

Proceso de trabajo:

- Tamizar la harina sobre una tabla de amasar y formar un hoyo en el centro. Echar el agua y la sal en el hoyo. Trabajar muy rápidamente con las manos de dentro hacia fuera el agua y la harina hasta formar una masa sólida con la superficie lisa y brillante.
- Formar una bola con la masa y hacer un corte en forma de cruz en la superficie; a través de los cortes la masa puede esparcirse bien durante el tiempo de reposo. Tapar la masa y dejarla reposar 15 minutos en el frigorífico.
- Trabajar la mantequilla, a ser posible fría, con las manos frías (meterlas varias veces en agua fría) con la harina tamizada, formar otra bola y guardarla tapada en el frigorífico 15-20 minutos.
- Estirar la masa de harina y agua sobre una superficie ligeramente enharinada hasta formar un rectángulo de 30 x 50 cm.
- Estirar la masa de mantequilla y harina sobre papel barba hasta que tenga un tamaño de 22 x 25 cm.
- Colocar este bloque de mantequilla sobre el lado izquierdo de la masa mayor y untar los bordes con agua.
- Doblar la parte libre de la masa sobre el bloque de mantequilla y apretar bien los bordes.

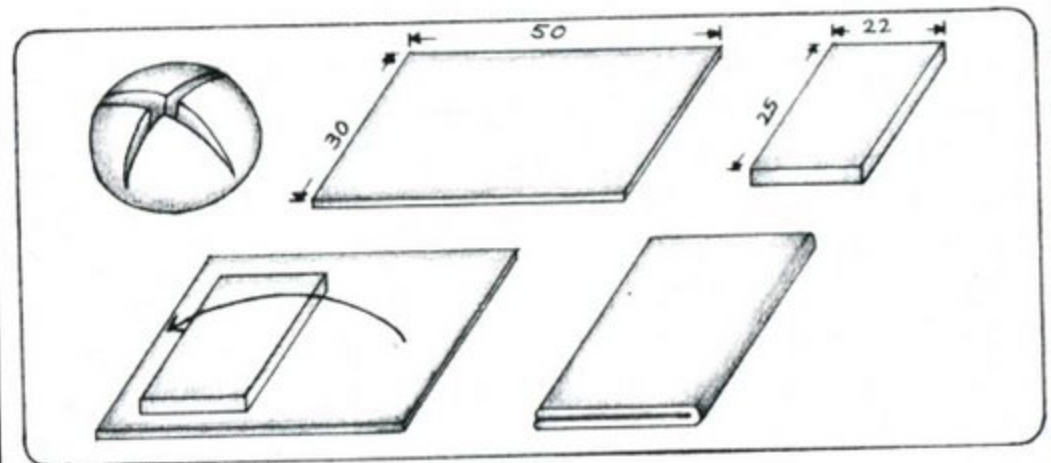


Fig. 11.—Hojaldre: hacer unos cortes en la masa de agua y harina con forma de bola y reservar en sitio fresco. A continuación, extenderla hasta que tenga un tamaño de 30 x 25 cm, colocarla sobre la mitad izquierda de la lámina de masa grande, doblar ésta por la mitad y apretar los bordes.

- Estirar con el rodillo de abajo arriba y de izquierda a derecha alternativamente hasta tener un rectángulo de 30 x 60 cm.
- Doblar hacia el centro 20 cm de la parte izquierda de la masa y colocar encima los 20 cm de la mitad derecha. El experto denomina a este proceso un giro simple. Envolver la masa así doblada en papel barba y dejarla reposar 15-20 minutos en el frigorífico.
- Pasado el tiempo de reposo, volver a estirar la masa hasta formar una placa de 30 x 60 cm, estirar siempre de abajo arriba y de izquierda a derecha. Doblar 15 cm hacia dentro los extremos izquierdo y derecho de esta placa, de manera que casi se toquen en el centro. Doblar entonces la masa por la mitad. El experto denomina a esta operación el giro doble. Volver a envolver la masa en papel barba y dejar reposar 15-20 minutos en el frigorífico.

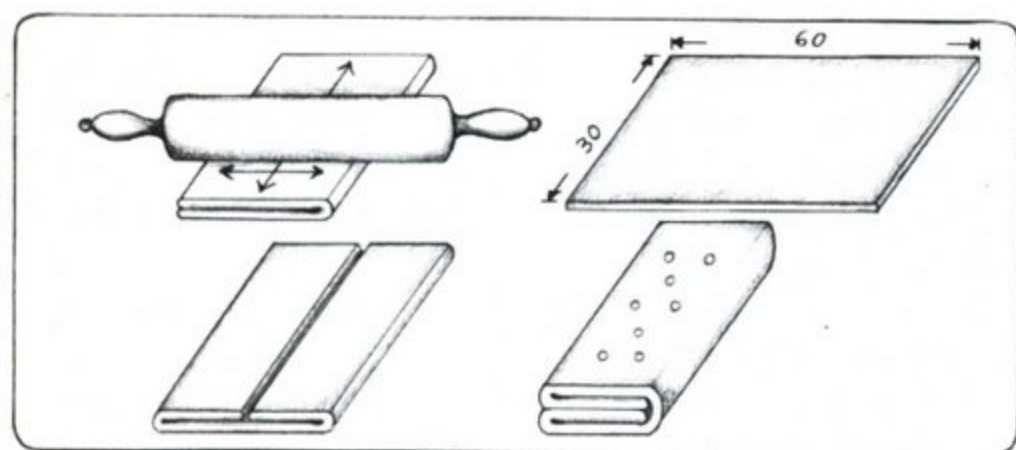


Fig. 12.—Extender con el rodillo la masa doblada, de abajo arriba y de izquierda a derecha, hasta que tenga un tamaño de 30 × 60 cm. Para el giro doble, doblar los lados 15 cm hacia dentro y volver a doblar por la mitad. Hacer un agujero en la masa por cada giro simple y dos por cada giro doble. De este modo se sabe siempre cuántos giros se han hecho.

- A continuación extender de nuevo la masa de abajo arriba y de izquierda a derecha formando una placa de 30 × 60 cm. Doblar la masa haciendo el giro simple y dejar reposar en el frigorífico. A continuación volver a estirar la masa, doblarla haciendo el giro doble y dejarla reposar en el frigorífico.
- Después del último giro doble la masa tiene un formato de 15 × 30 cm. Estirar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada según indique la receta, cortar o vaciar las formas deseadas. En algunos casos también se da forma a la masa con la mano.
- Humedecer la bandeja del horno o los moldes necesarios con agua fría, colocar encima o dentro los trozos de masa y dejar 15 minutos como mínimo en un lugar a ser posible frío (lo ideal sería en el frigorífico). Al humedecer con agua fría la chapa del horno o los moldes se forma vapor durante la cocción.
- Cocer la masa de hojaldre a la temperatura que indique la receta, pero como mínimo a 220°. La masa de hojaldre soporta el calor intenso, ya que se oscurece despacio al no contener azúcar.
- Quitar de la bandeja del horno o volcar del molde el hojaldre sin pausa de reposo y seguir elaborándolo como indique cada receta.

Recomendaciones

- Estirar siempre la masa de hojaldre sobre una superficie sólo ligeramente enharinada. Importante: no estirar nunca la masa en una sola dirección, sino siempre en dos direcciones, de abajo arriba y de izquierda a derecha. Si se estira la masa de hojaldre en una sola dirección, se encoge, asimismo, sólo por un lado al cocerse.
- Cortar la masa de hojaldre con un cortapastas muy afilado o con un cuchillo afilado y fino. Si el cortapastas o el cuchillo no están suficientemente afilados, las capas de masa se aplastan en lugar de cortarse. Los bordes se pegan entonces fácilmente y no pueden subir uniformemente al cocerse.
- Si se unta la masa de hojaldre con yema de huevo, hay que evitar con el mayor cuidado posible los bordes de los cortes, ya que de lo contrario la masa se pega por los bordes y se impide que suba; a veces se estropea incluso el resultado.

- Los restos de masa de hojaldre pueden colocarse unos encima de otros, apretarse ligeramente y volver a estirarse con el rodillo. No suben tanto, pero son adecuados para formar tiras o redondeles con los que se adorna la masa. Se colocan sobre la masa mayor untados con yema de huevo.
- Si la masa de hojaldre se utiliza para forrar moldes pequeños o un molde desmontable, la masa debería cortarse primero en tiras o trozos, apretar unos encima de otros y a continuación estirarse. De este modo no queda tan exfoliada y ligera, pero es más estable y no se rompe con tanta facilidad si se le pone encima un relleno o fruta.
- Colocar siempre la masa de hojaldre sobre una chapa humedecida con agua fría (tratar del mismo modo los moldes pequeños o desmontables) y dejar reposar 15 minutos antes de cocer.
- Dejar enfriar un poco los trozos de hojaldre ya cocidos y cubrir o adornar como indique la receta.
- El hojaldre está mejor reciente, incluso puede tomarse todavía caliente.
- Para volver a poner crujiente un hojaldre algo rancio se puede meter de nuevo en el horno. Estos trozos, sin embargo, no deberían tener ningún baño, ya que se quemaría.
- Una pequeña ayuda para hacer los giros: para no olvidar cuántos giros lleva la masa, se puede hacer con el dedo un agujero pequeño por cada giro simple y dos agujeros por cada giro doble.

Masa de hojaldre rápida

Se puede intentar esta masa cuando quiere realizarse una masa de hojaldre más rápida y sencilla. No tiene la misma calidad que la masa clásica. Es apropiada sobre todo para hacer fondos para tartaletas, tartas y pasteles.

Ejemplo de ingredientes:

- 500 g de harina
- ¼ l de agua
- ½ cucharadita de sal
- 400 g de mantequilla

Proceso de trabajo:

- Tamizar la harina sobre una tabla y hacer un hoyo en el centro.
- Echar el agua y la sal en el hoyo y repartir la mantequilla en dados sobre el borde de harina.
- Formar una masa trabajando todos los ingredientes con las manos frías; los dados de mantequilla quedan en forma de grumos, es decir, no deben unirse totalmente con la harina.
- Extender la masa formando una placa de 30 × 60 cm como se indica en la receta clásica de hojaldre. Doblar tres veces en giros dobles y guardar en el frigorífico 5-10 minutos después de cada giro. Después de sacar por última vez la masa del frigorífico elaborar como indique la receta y tener en cuenta todas las reglas válidas para la masa de hojaldre clásica.

La masa de hojaldre

Masa de hojaldre falsa

También la masa de hojaldre falsa se prepara más rápidamente que la clásica. Contiene menos grasa y, en su lugar, requesón.

Ejemplo de ingredientes:

250 g de harina

3 cucharaditas rasas de levadura en polvo

250 g de requesón

250 g de mantequilla

Proceso de trabajo:

- Tamizar la harina junto con la levadura sobre una tabla de amasar y hacer un hoyo en el centro.
- Echar en el hoyo el requesón y la mantequilla en trozos. Cubrir con un poco de harina el requesón y la mantequilla y trabajar todo de dentro hacia fuera con las manos frías hasta lograr una masa lisa.
- Extender la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y formar un rectángulo de 30 x 60 cm, doblar dos veces en giros dobles y dejar envuelta en el frigorífico durante la noche.
- Al día siguiente extender la masa sobre una superficie ligeramente enharinada, formar una placa de 30 x 60 cm y dar la forma deseada. Al elaborar la masa de hojaldre falsa tener en cuenta las reglas básicas de la masa de hojaldre clásica.

Repostería de hojaldre típica

Repostería típica a base de masa de hojaldre son los canutillos rellenos, las palmeras o un vol au vent. Veamos algunas recomendaciones para darles forma.

- Para los canutillos rellenos (receta página 83) la masa de hojaldre se estira con el rodillo formando una placa de 30 x 16 cm. Se cortan ocho tiras de 2 cm de ancho con un cortapastas.
- Para dar forma a los canutillos, cortar cuatro círculos de papel de aluminio de 30 cm de diámetro. Doblar por la mitad los círculos y formar un cucurucho. Rellenar los cucuruchos con papel de aluminio arrugado para que sean más estables.

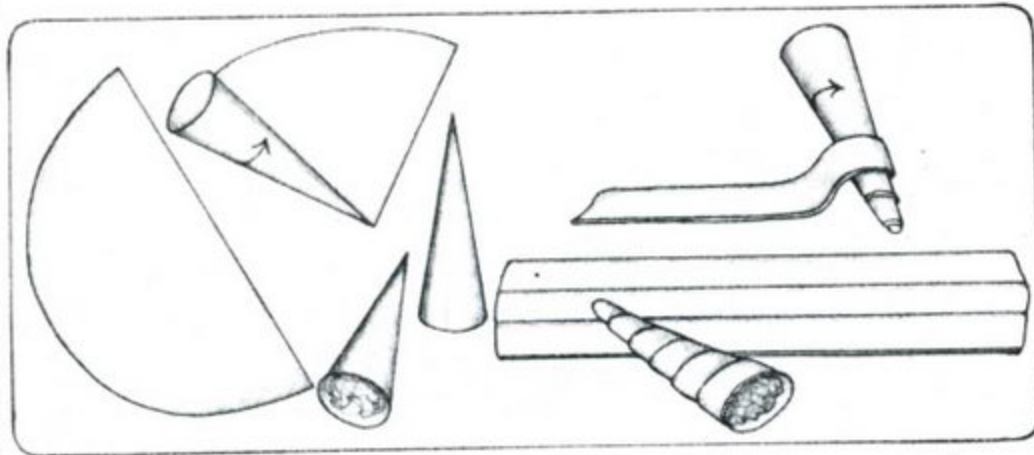


Fig. 13.—Cortar semicírculos de papel de aluminio y formar con ellos cucuruchos para los canutillos rellenos. Rellenar los cucuruchos con papel de aluminio arrugado para que sean más estables. Untar con yema de huevo los bordes de las tiras de masa y colocarlas alrededor de los cucuruchos empezando por la punta, de manera que los extremos untados vayan encima de los no untados.

- Untar con yema de huevo batida uno de los bordes a lo largo de las tiras de masa y enrollarlas a los cucuruchos empezando por la punta, de manera que los bordes untados queden 1/2 cm por encima de los bordes no untados.
- Para hacer palmeras (receta página 251) se estira la masa de hojaldre sobre una superficie espolvoreada con azúcar y se forma una placa de 20 x 30 cm. Doblar hacia el centro las dos caras laterales.
- Volver a doblar por la mitad la lámina de masa y cortar el trozo en rodajas de 1 cm de ancho. Estas rodajas se extienden y redondean al cocerse, adoptando la forma de palmera conocida.

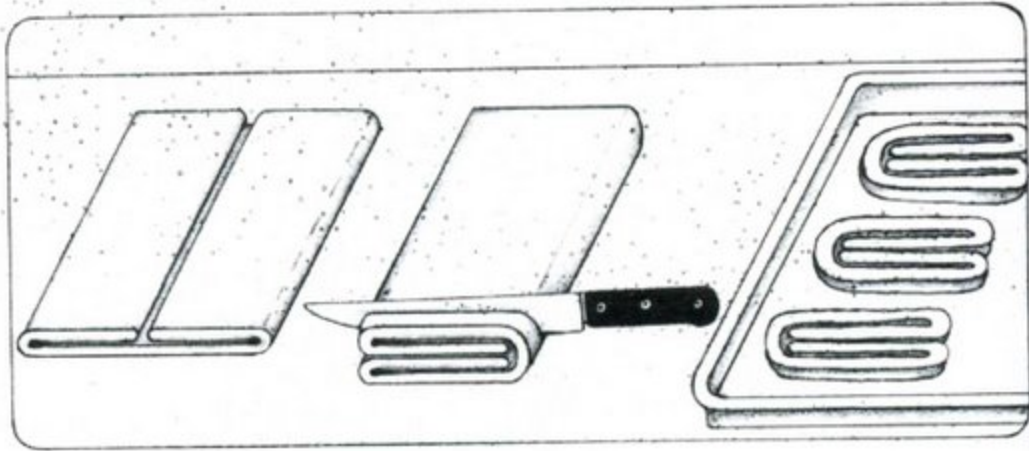


Fig. 14.—Para las palmeras, extender la masa de hojaldre hasta que tenga un tamaño de 20 x 30 cm, doblar hacia el centro los extremos, doblar de nuevo la masa por la mitad y cortarla en rebanadas. Durante la cocción, las palmeras adquieren su forma conocida.

- Para hacer un vol au vent (receta página 140) se confecciona primero una bola de papel de aluminio rellena de algodón o de servilletas de papel en pedazos.
- Colocar una placa de masa de hojaldre de unos 35 cm de diámetro sobre una bandeja de horno humedecida con agua fría y poner encima la semiesfera de papel de aluminio.
- Poner una lámina de masa suficientemente grande, de unos 2 mm de grosor, sobre la bola de papel de aluminio.

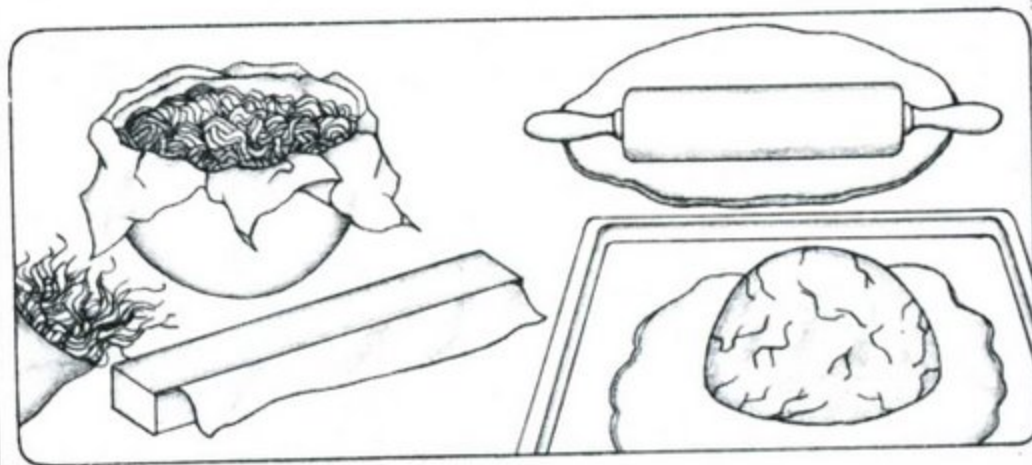


Fig. 15.—Para el vol au vent se confecciona primero una semiesfera de papel de aluminio y se rellena de algodón o servilletas de papel. Se coloca la semiesfera sobre una lámina de masa y se envuelve con ella.

- Untar con yema de huevo batida el fondo de la masa alrededor de la semiesfera y unir los bordes apretando bien. Cortar un borde uniforme de unos 5 cm de ancho con un cortapastas metálico afilado.

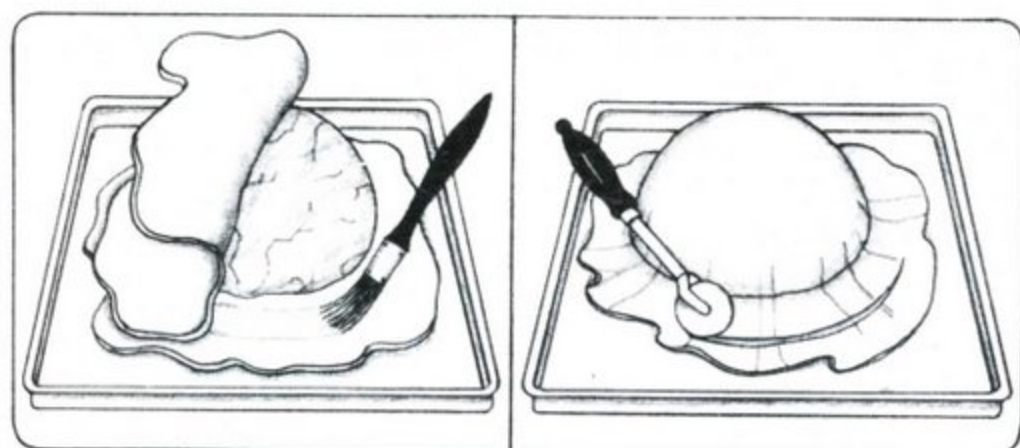


Fig. 16.—Untar con yema de huevo batida el fondo de masa alrededor de la semiesfera y apretar bien los bordes. Cortar con la rueda dentada un borde de 5 cm de ancho alrededor de la esfera.

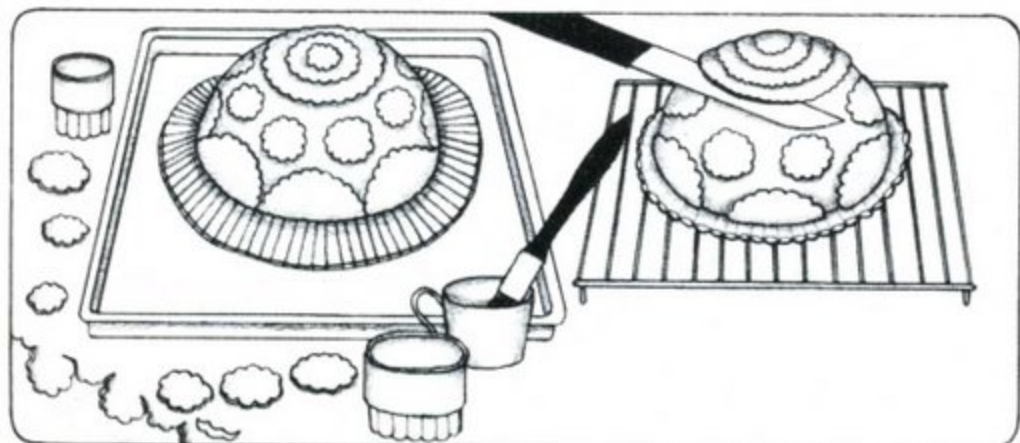


Fig. 17.—Hacer cortes radiales en el borde de masa. Pegar con yema de huevo pequeñas pastas sobre el vol au vent y hornear. Una vez cocido, cortar una tapadera cuando todavía esté caliente.

- Hacer unos cortes radiales separados unos 2 cm en el borde de la masa. Poner sobre la semiesfera de hojaldre trozos recortados untados con yema de huevo.
- Hornear el vol au vent como prescriba la receta. Cuando todavía esté caliente recortar una tapa.
- Sacar con cuidado el algodón de la envoltura de aluminio y, por último, la hoja de aluminio.
- Para hacer tartaletas de hojaldre (receta página 111) se estira con el rodillo la masa de hojaldre y se forma una placa de 16 x 24 cm. De esta placa relativamente gruesa se recortan seis anillos de 7,5 cm de diámetro externo y 4 cm de diámetro inter-



Fig. 18.—Sacar con cuidado el algodón y el papel de aluminio y rellenar el vol au vent.

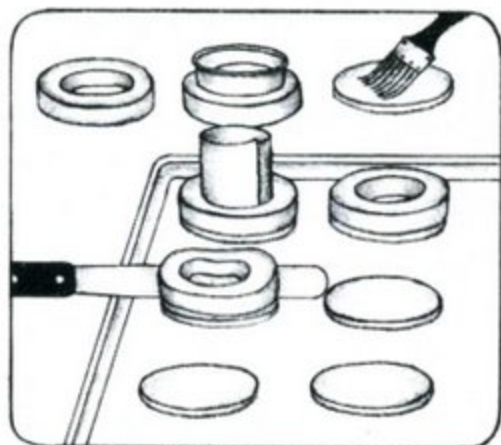


Fig. 19.—Para las tartaletas de hojaldre, recortar los fondos, anillos y tapaderas. Colocar los anillos sobre los fondos e introducir tubos hechos con papel de aluminio para que suban derechos al cocerse.

no. Juntar y apretar brevemente los restos de masa, estirar con el rodillo hasta que la masa esté fina y cortar seis fondos de 7,5 cm de diámetro, así como seis redondeles de 5 cm de diámetro que servirán de tapadera. Untar los anillos por un lado con yema de huevo batida y colocarlos por el lado untado sobre los fondos. Untar, asimismo, la cara superior de los anillos con yema de huevo. Procurar que los bordes queden libres de yema.

- Colocar las tartaletas sobre una bandeja de horno humedecida con agua fría. Hacer unos rollos pequeños con papel de aluminio y meterlos en las aberturas de los anillos. Los tubos de aluminio hacen que las tartaletas suban uniformemente al cocerse.

Masa para croissants

La masa para croissants se trabaja tal como se ha indicado para la de hojaldre. Se dobla en tres o cuatro giros simples y se deja reposar en el frigorífico 15 minutos después de cada giro. Si se quiere que el resultado final sean hojas muy finas, se harán cuatro giros como mínimo, pero si se quiere que el pastel suba mucho serán suficientes dos o tres giros. Para la elaboración deben tenerse en cuenta todos los matices ya expuestos al tratar de la masa de hojaldre. Sin embargo, a diferencia de esta última, se elabora sobre la base de la masa fermentada ligera. Dado que tanto la masa de hojaldre como la de croissants deben elaborarse a ser posible en frío, para la preparación de la masa fermentada, que sirve como base a la masa para croissants, puede utilizarse el proceso en frío. No obstante, si no hay tiempo para dejar reposar en frío 8-12 horas la masa fermentada, se confecciona ésta con el proceso en caliente y se prolongan 5-10 minutos los períodos de reposo en el frigorífico entre los distintos giros.

Ejemplo de ingredientes:

- 500 g de harina
- 30 g de levadura
- 1/4 l de leche fría
- 50 g de mantequilla
- 1 huevo
- 1 cucharadita rasa de sal
- 200 g de mantequilla
- 50 g de harina
- 1 yema de huevo

Proceso de trabajo:

- Tamizar la harina en un cuenco.
- Disolver la levadura en la leche. Derretir la mantequilla sin calentarla, batir con el huevo y la sal y amasar esta mezcla con toda la harina junto con la levadura disuelta.
- Formar una bola con la masa, envolverla en papel barba o papel de aluminio y dejarla reposar por la noche en el frigorífico (pero no más de 12 horas).
- Amasar rápidamente la mantequilla con la harina con las manos frías, formar una bola, envolverla en papel de aluminio y dejarla reposar unos 15 minutos en el frigorífico.
- Estirar con el rodillo la masa fermentada sobre una superficie ligeramente enharinada y formar una placa de 20 x 25 cm.

La masa de hojaldre

Las recetas básicas de masas

- Estirar entre papel barba la mezcla de mantequilla y harina hasta formar una placa de 15 x 15 cm.
- Colocar la placa de mantequilla sobre el lado izquierdo de la masa fermentada, doblar por encima el lado derecho, untar los bordes con agua y cerrar apretando bien (→ dibujo página 18).
- Extender la masa con el rodillo, de abajo arriba y de izquierda a derecha, hasta que tenga un tamaño de 30 x 40 cm. Doblar la masa por su lado más estrecho haciendo un giro simple (→ dibujo pág. 19). Envolver en papel barba y dejar reposar 15-20 minutos en el frigorífico.
- Pasado el tiempo de reposo repetir el giro simple tres o cuatro veces y estirar por último la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que tenga un tamaño de 25 x 40 cm. Para hacer los croissants cortar la masa en triángulos de 10 x 25 x 25 cm. Enrollar los triángulos empezando por el lado estrecho y formar los croissants.

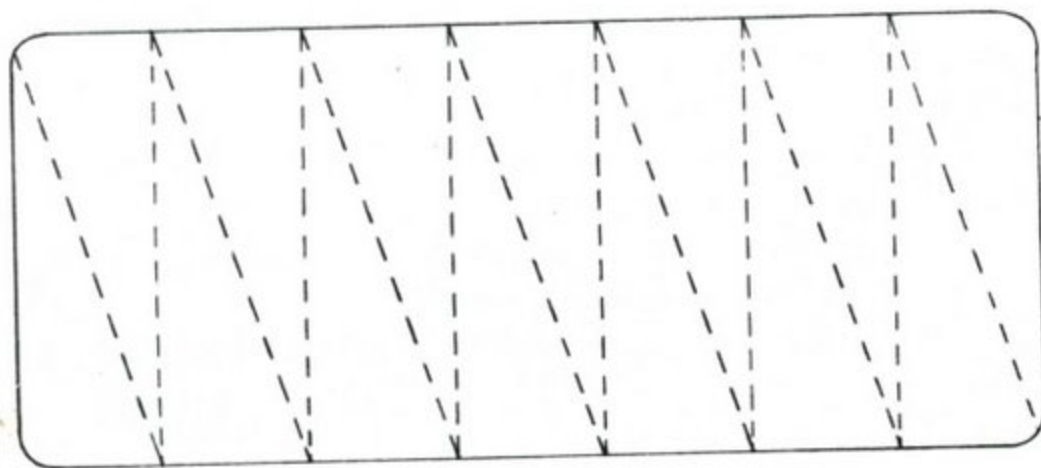


Fig. 20.—Para hacer croissants, extender la masa especial hasta que tenga el tamaño de 25 x 40 cm y recortar triángulos de 10 cm de largo por el lado más estrecho como indica el esquema.

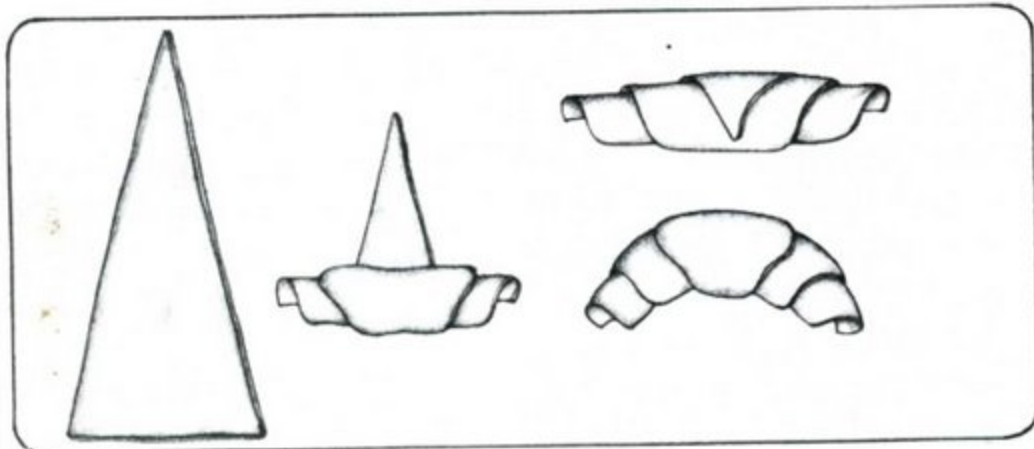


Fig. 21.—Enrollar los triángulos empezando por el lado estrecho y doblar dando la forma de cuernecillos.

- Con este tipo de masa no es necesario engrasar la bandeja del horno, ya que contiene grasa suficiente. Colocar los croissants sobre la bandeja dejando distancia suficiente entre ellos; suben mucho al cocerse. Dejar fermentar los croissants tapados hasta que hayan duplicado casi su tamaño.
- Batir la yema de huevo con un poco de agua y untar con esta mezcla los croissants.
- Calentar el horno a 230°. Colocar los croissants a altura media y cocer 15-20 minutos. Una vez cocidos, los croissants deben

presentar un aspecto crujiente, tostado claro y subido. Dejar enfriar unos minutos sobre la misma bandeja del horno y colocar a continuación sobre una rejilla.

Repostería típica a base de masa para croissants

Por la receta de rollitos de naranja de la página 90 se puede ver cómo se prepara este tipo de masa con un relleno. Para comprender mejor esta receta veamos cómo se da forma a los rollitos:

- Después del tercer giro se estira la masa hasta formar un rectángulo de 40 x 50 cm. Poner sobre la masa el relleno que indica la receta dejando libre un borde de 2 cm de ancho en las dos caras alargadas. Estos bordes se untan con yema de huevo batida. Partir por la mitad la placa de masa a lo largo de manera que queden dos tiras de 20 x 50 cm.
- Enrollar a lo largo las dos tiras de masa desde el centro, es decir, desde la parte que no tiene borde.
- Cortar los rollos en trozos de 5 cm de largo y apretar cada trozo en el centro con el mango de una cuchara.

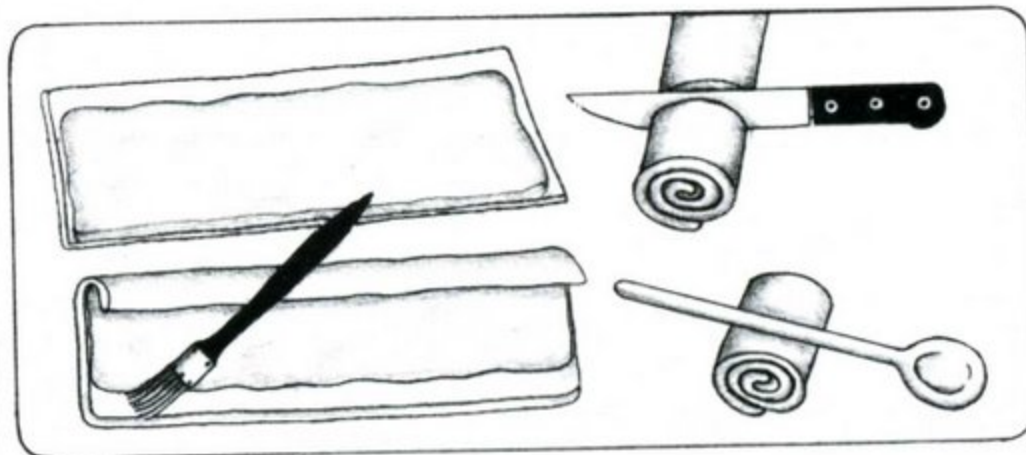


Fig. 22.—Para los rollitos de naranja, untar el relleno sobre la masa dejando 2 cm libres al borde. Cortar la lámina de masa por la mitad a lo largo y enrollarla empezando por el lado sin borde. Cortar los rollos en rebanadas de 5 cm de grosor y presionar éstas en el centro con el mango de una cuchara de palo.

- Poner los rollitos sobre una bandeja de horno sin engrasar y dejar fermentar 15 minutos. Calentar el horno a 220°. Untar los rollitos con yema de huevo batida y hornear 15-20 minutos a altura media.
- Dejar reposar los rollitos unos minutos sobre la bandeja del horno, colocar a continuación sobre una rejilla para que se enfríen y bañar como indica la receta.

La masa quebrada

Si al preparar la masa quebrada se observan las reglas básicas, el resultado será, con toda seguridad, excelente. La masa quebrada es sencilla y rápida de preparar; sólo hay que calcular un período de tiempo más prolongado para el reposo en el frigorífico. Si bien el azúcar es un componente esencial de la masa, también puede prepararse una variante salada, por lo que el campo de aplicación es aún mayor, y va desde las tartaletas a las pastas, pasando por fondos para tartas de fruta, tartas y delicados pasteles de queso. La receta básica de la masa quebrada es tan sencilla, que apenas precisa instrucciones especiales. Su fórmula es 1-2-3: una parte de azúcar, dos de grasa y tres de harina. Cuanto mayor sea la proporción de grasa frente a la de harina, tanto más quebradiza resulta la masa. El azúcar —sobre todo, azúcar en polvo en la repostería de piezas pequeñas— hace que resulte particularmente quebradiza. Los huevos o el líquido no son necesarios; se pueden añadir, pero sólo sirven para ligar la masa y elaborarla con más facilidad. La masa quebrada no lleva nunca levadura.

La masa quebrada dulce

Ingredientes según la fórmula 1-2-3 citada:

100 g de azúcar o azúcar en polvo

200 g de mantequilla o margarina

300 g de de harina

Proceso de trabajo:

- Preparar y pesar exactamente todos los ingredientes necesarios. Para la masa quebrada la grasa puede tener la temperatura del frigorífico y se corta en trozos pequeños. La harina se tamiza para separar impurezas y grumos.
- Puesto que la masa contiene suficiente grasa por sí misma no es necesario engrasar los moldes o las bandejas del horno.
- Mezclar el azúcar con la mantequilla o margarina, tamizar la harina por encima y amasar con los dedos hasta formar una masa lisa lo más rápidamente posible. No amasar nunca demasiado tiempo, ya que de lo contrario la masa se desmorona fácilmente.
- Formar una bola con la masa, envolverla en papel barba o papel de aluminio y dejarla reposar 1-2 horas en el frigorífico. (Es imprescindible envolver la masa, ya que de este modo se impide que se reseque). Cuanto mayor sea la proporción de grasa en relación a los demás ingredientes, tanto más prolongado debe ser el período de reposo en el frigorífico.
- Calentar el horno a la temperatura que se indique en cada receta —200° aproximadamente— y colocar la parrilla a la altura adecuada.
- Pasado el período de reposo, dar forma a la masa o estirarla con el rodillo. En la mayoría de los casos la masa quebrada se estira. Para ello se espolvorea ligeramente con harina la tabla de amasar, se coloca encima la bola de masa y se pasa el rodillo una vez. A continuación se espolvorea un poco de harina por encima de la masa, se pasa la mano por debajo, se levanta y se vuelve a espolvorear un poco de harina sobre la tabla. Continuar así hasta

que la masa tenga el tamaño deseado. Prestar atención a que no se meta demasiada harina en la masa al estirarla y darle forma.

- Si la masa vuelve a ablandarse por una elaboración demasiado prolongada, en ningún caso debe añadirse harina, que perjudicaría su calidad. Es preferible volver a meter la masa en el frigorífico 30 minutos como mínimo.
- Si con la masa quebrada se quieren formar pasteles pequeños o se ha de elaborar una cantidad mayor de masa, se divide ésta en varias porciones y se va sacando del frigorífico solamente lo que haga falta.
- Las superficies grandes de masa estirada, que se cuecen enteras, se transportan mal de la superficie de trabajo al molde o a la bandeja del horno. Por eso las placas de masa para un molde redondo se doblan por la mitad y se desdoblan ya en el molde. Las placas de masa más grandes se recubren de papel de aluminio, se enrollan y se desenrollan sobre la chapa.

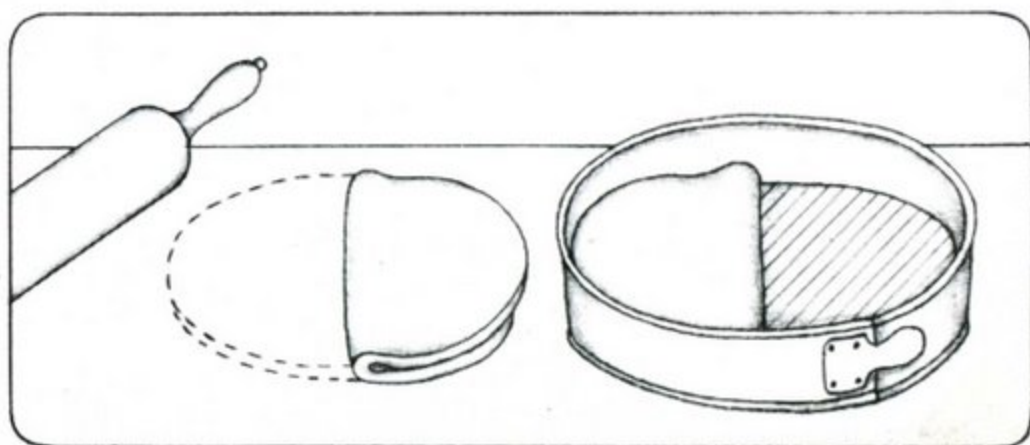


Fig. 23.—Doblar por la mitad los fondos redondos a base de masa quebrada, colocar en el molde y desdoblar.

- Los trozos de masa grandes y los fondos para tartas se pinchan varias veces a poca distancia con un tenedor para evitar que se formen burbujas al cocerse. Si a pesar de ello se forman burbujas durante la cocción, se pueden eliminar sin más, volviendo a pinchar la masa una vez cocida. Cortar con un cuchillo la masa sobrante alrededor del molde.
- Meter la masa en el horno precalentado a la altura adecuada y hornear.
- Observar el tiempo de horno indicado en la receta, pero examinar la masa hacia el final del mismo. Lo decisivo es el grado de tueste de la masa.
- La masa quebrada recién hecha se rompe con facilidad. Por esta razón hay que dejar siempre que se enfríe unos minutos antes de sacarla del molde o desprenderla de la bandeja del horno con un cuchillo ancho o una espátula. Sin embargo, en ningún caso se debe dejar que se enfríe por completo en el molde o la bandeja, ya que la grasa que ha soltado se solidificaría y el pastel se quedaría pegado.
- Los ingredientes de la masa quebrada pueden amasarse también según otro método: tamizar la harina sobre una tabla de amasar, hacer un hoyo en el centro y verter en él el azúcar. Repartir la grasa en trocitos sobre el borde de harina y amasar rápidamente todos los ingredientes con las manos frías hasta formar una masa lisa.

La masa quebrada

Recomendaciones

- Aunque la confección de la masa quebrada es realmente fácil, hay un punto con el que debe tenerse mucho cuidado. Si es muy rica en grasa y se trabaja demasiado tiempo, existe el riesgo de que se desmenuce. En este caso es muy difícil darle forma y no puede estirarse con el rodillo. No obstante, si se mezcla primero la grasa con el azúcar, y en su caso también con el huevo, y se agrega rápidamente la harina, es más difícil que la masa se desmenuce. Si sucediera a pesar de todo, se coloca la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y se le agregan muy rápidamente 1-2 cucharadas de clara de huevo. La masa no queda ya tan quebradiza, pero puede volver a elaborarse con facilidad.
- El accesorio batidor de la batidora eléctrica o del brazo eléctrico no es muy adecuado para la confección de masa quebrada. Solamente cuando ésta es pobre en grasa y lleva en su lugar una proporción elevada de huevos u otro líquido se puede confeccionar con el accesorio batidor; el resultado, sin embargo, no puede compararse al de una masa quebrada trabajada a mano.

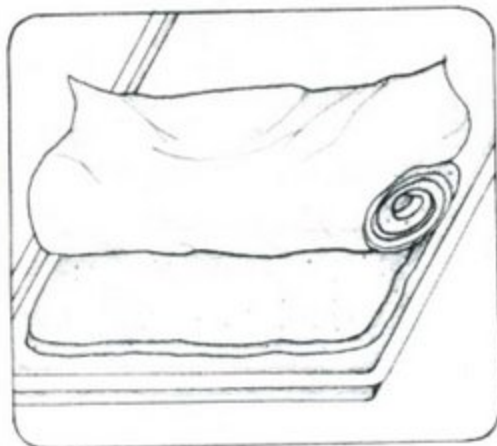


Fig. 24.—Si se va a forrar una bandeja de horno con masa quebrada, cubrir la masa extendida con papel de aluminio, enrollar, y desenrollar una vez puesta encima de la bandeja.

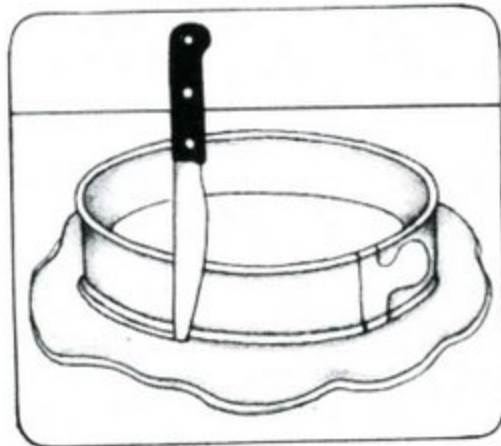


Fig. 25.—Para hacer un fondo de masa quebrada, colocar el molde desmontable sobre la lámina de masa y recortar los bordes con un cuchillo.

- Si para hacer un pastel hay que forrar con masa quebrada el fondo y el borde de un molde desmontable, se coloca el fondo de éste sobre la masa estirada, se recorta el círculo con un cuchillo afilado y se forra aquél con éste. De la masa restante se corta una tira para el borde, se forra éste con la tira y se unen las dos partes del molde apretando.
- Si el fondo de masa quebrada se va a cocer en vacío, es decir, se va a someter a una cocción previa sin relleno, se ponen garbanzos en el molde —forrando el fondo y el borde con papel barba— para que el borde no se derrumbe durante la cocción. También existe otro método: formar un cordón enrollado con la masa quebrada restante y colocarlo alrededor del fondo. Así se reduce el riesgo de que se derrumbe el borde durante la cocción, por lo que puede prescindirse de los garbanzos.
- Si se quiere confeccionar una tarta Linz (receta página 267), se forma un borde bajo, aunque bastante grueso, alrededor del

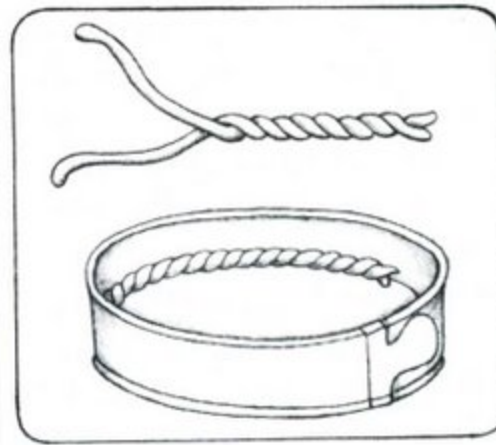


Fig. 26.—Alrededor de los fondos de masa quebrada se puede hacer un borde formando un cordón con restos de masa y apretándolo ligeramente alrededor del fondo.

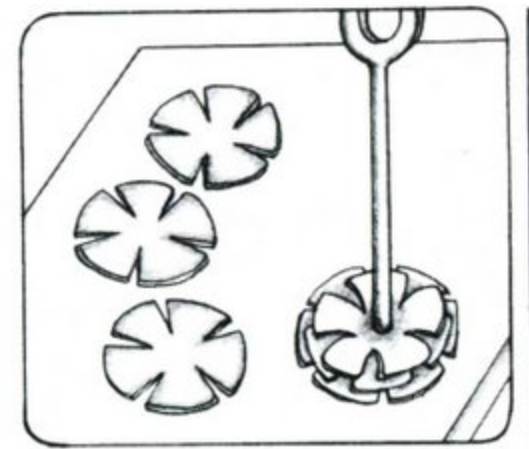


Fig. 27.—Para las rosas de jalea, recortar pastas en forma de flor con cinco pétalos, colocar tres o cuatro pastas una encima de otra y presionar en el centro con el mango de una cuchara.

fondo. Cubrir éste uniformemente con mermelada. De la masa restante cortar tiras del mismo ancho con el cortapastas y colocarlas en forma de reja sobre la mermelada. Antes de cocer, untar con yema de huevo batida la reja de masa.

- Si el pastel lleva también una tapa de masa quebrada, ésta se estira más fina que el fondo. Se pone sobre el pastel y se aprieta un poco el borde. Pinchar varias veces la tapa de masa con un tenedor para que no haga burbujas al cocerse.
- Al dar forma a la repostería de pequeño tamaño hay que tener cuidado para que no se mezcle demasiada harina con la masa al estirarla. Para las rosas de jalea (receta página 223) recortar la forma de cinco hojas en tres o cuatro pastas del mismo tamaño, ponerlas una encima de otra de forma que coincidan las hojas y hacer un agujero en el centro con el mango de una cuchara. Las distintas capas de masa se levantan en forma de pétalos de rosa al cocerse.
- Para hacer pastas en blanco y negro (receta página 174) se mezcla una parte de la masa quebrada con cacao en polvo para que se ponga oscura. Colocar alternativamente capas de masa

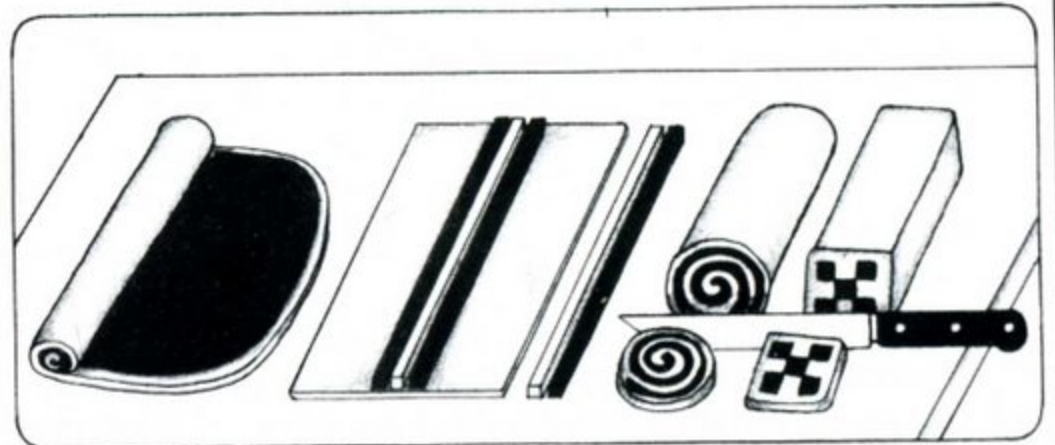


Fig. 28.—Para las pastas en blanco y negro a base de masa clara y oscura, formar un rollo y cortar rebanadas. O bien colocar tiras claras y oscuras a modo de damero, cubrir con una lámina de masa clara y cortar en rebanadas.

Las recetas básicas de masas

clara y oscura y formar un rollo. Cortar de este rollo rodajas del mismo grosor y hornear. Si se quiere que resulte un dibujo de ajedrez se forman tiras cuadradas y del mismo tamaño con las masas clara y oscura. Se colocan estas tiras sobre una capa fina de masa clara, se recubren las tiras con masa clara y se cortan igualmente rodajas, las cuales presentan entonces el dibujo de un damero. Para poder cortar con facilidad la masa se mete en el frigorífico, una vez enrollada, un mínimo de 30 minutos.

Masa quebrada para la manga pastelera

Ejemplo de ingredientes:

300 g de mantequilla o margarina
250 g de azúcar en polvo
125 g de fécula
1-1 1/2 tazas de leche
1 punta de cuchillo de sal
la corteza rallada de 1 limón
550 g de harina

Proceso de trabajo:

- Mezclar la mantequilla o margarina con el azúcar en polvo y la fécula, pero no batir nunca de forma que quede una pasta espumosa. Agregar a la mezcla de mantequilla y azúcar una taza de leche, la sal y la ralladura de limón, tamizar por encima la harina y mezclar bien. La masa no debe quedar demasiado consistente. A modo de prueba, introducir un poco de masa en la manga pastelera. Si está demasiado consistente, se añade algo más de leche.
- Poner la masa en una manga pastelera con boquilla grande en forma de estrella y formar anillos, eses o arcos sobre una bandeja de horno. Calentar el horno a 180-190° y cocer las pastas a altura media unos 10 minutos, hasta que estén de color amarillo claro.
- En lugar de manga pastelera se puede utilizar también una jeringa de pastelería.

Masa quebrada salada

Ejemplo de ingredientes:

250 g de harina
125 g de mantequilla o margarina
1 huevo pequeño
1 pellizco de sal
1-2 cucharadas de agua

Proceso de trabajo:

- Tamizar la harina sobre una tabla de amasar y hacer un hoyo en el centro. Repartir la mantequilla o margarina en trocitos pequeños sobre el borde de harina. Echar el huevo y la sal en el hoyo.
- Amasar rápidamente todos los ingredientes con las manos frías y agregar el agua poco a poco.

- Formar una bola con la masa, envolverla en papel de aluminio o papel barba y dejarla reposar en el frigorífico 1-2 horas.
- Calentar el horno a 190-200°.
- Estirar la masa quebrada fría sobre una superficie ligeramente enharinada, forrar con ella moldes de tartaletas, rellenar y, eventualmente, cubrir con una capa de masa.
- Cuando las tartaletas llevan una tapadera de masa quebrada se recorta un agujero del tamaño de un dedal en la superficie para que pueda salir el vapor que se produce durante la cocción, o bien se pincha la tapadera varias veces con un tenedor. Untar la superficie de la masa con yema de huevo batida y cocer las tartaletas unos 20 minutos a altura media o un poco más bajas, según el relleno y la altura de las tartaletas.

Masa de requesón y aceite

La masa de requesón y aceite sólo encaja en el capítulo de la masa quebrada por su modo de elaboración. Contiene requesón y algo de aceite en lugar de mantequilla o margarina y se prepara siempre con levadura en polvo. Es más ligera y esponjosa que la masa quebrada, pero puede sustituirla en muchos casos. Resulta especialmente adecuada para repostería rellena de pequeño tamaño, dulce o salada.

Masa de requesón y aceite dulce

Ejemplo de ingredientes:

150 g de requesón
75 g de azúcar
1 bolsita de vainilla en polvo
1 pellizco de sal
6 cucharadas de aceite
4 cucharadas de leche
300 g de harina
1 bolsita de levadura en polvo

Proceso de trabajo:

- Batir el requesón con el azúcar, la vainilla en polvo, la sal, el aceite y la leche.
- Tamizar la harina con la levadura en polvo encima de la masa de requesón, mezclar primero con una cuchara de palo y a continuación amasar rápidamente con las manos hasta obtener una masa untuosa. No amasar mucho tiempo la masa, ya que de lo contrario se pone pegajosa.
- Sobre una superficie enharinada dar forma o estirar la masa de requesón y aceite según indique la receta.
- La bandeja del horno o los moldes deben estar siempre bien engrasados.
- Rellenar según indique la receta y untar la superficie con yema de huevo batida.
- Meter siempre en el horno precalentado. Hornear 15-20 minutos a 190° las piezas pequeñas y 35-45 minutos a 200-220° las piezas grandes.

La masa cocida

Masa de requesón y aceite salada

Ejemplo de ingredientes:

- 125 g de requesón
- 1 cucharadita rasa de sal
- 2 huevos
- 3 cucharadas de aceite
- 250 g de harina
- 1 bolsita de levadura en polvo

Proceso de trabajo:

- Batir el requesón con la sal, el huevo y el aceite.
- Tamizar la harina junto con la levadura sobre el requesón, mezclar primero con cuchara de palo y, a continuación, amasar rápidamente con las manos.
- Dar forma o estirar la masa sobre una superficie enharinada, rellenar según la receta y untar con yema de huevo batida. Poner sobre una bandeja o un molde engrasados.
- Meter en el horno precalentado y cocer 15-20 minutos a 200° aproximadamente.

Recomendación

Para hacer esta masa de requesón y aceite se utiliza siempre un aceite de sabor neutro. El aceite de oliva sólo es apropiado para masas saladas rellenas con frutas, pescados o verduras de tipo mediterráneo.

La masa cocida

La masa cocida es más sencilla de hacer de lo que muchas amas de casa suponen. Lo único que cuesta algo de trabajo es batirla con fuerza, pero para ello puede utilizarse en parte la batidora eléctrica. La denominación de «masa cocida» se deriva del modo de preparación, ya que la harina se echa en una mezcla de agua hirviendo y grasa y se «cuece» en ella a fuego vivo.

Puesto que esta masa se prepara sin azúcar, resulta particularmente versátil, ya que no está orientada a un tipo de sabor determinado. La receta básica, por lo tanto, es invariable en todos los tipos de repostería que llevan esta masa.

Receta básica

Ingredientes:

- ¼ l de agua
- 60 g de mantequilla
- 1 pellizco de sal
- 190 g de harina
- 4 huevos (240-260 g)



Fig. 29.—Para la masa cocida, llevar a ebullición el agua con la mantequilla y la sal y echar la harina de una vez en el líquido hirviendo.

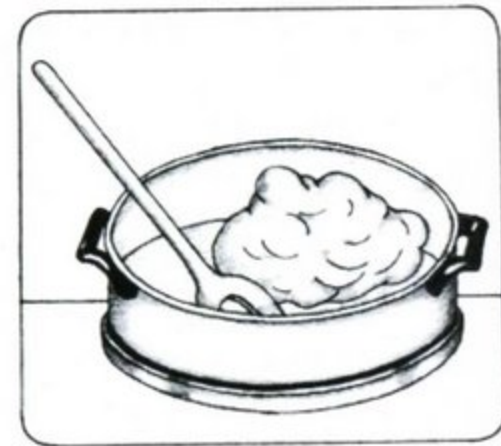


Fig. 30.—Dejar cocer, removiendo con fuerza, hasta que se forme una bola de masa que se desprenda del fondo de la cacerola.

Proceso de trabajo:

- Preparar todos los ingredientes necesarios, pesar exactamente los componentes sólidos y medir el líquido. Tamizar la harina sobre un trozo de papel barba doblado. Pesar los huevos, que tienen que tener todos el mismo peso de 60 a 65 g.
- Poner a cocer el agua con la mantequilla y la sal en una cacerola. Echar de una vez la harina tamizada en el líquido hirviendo y dejar cocer removiendo con fuerza hasta que se forme una bola de masa que se separe del fondo de la cacerola, en el cual queda solamente una película blanca y delgada.
- Poner la bola de masa en un cuenco y dejar enfriar un poco. Cascar uno a uno los huevos e incorporarlos a la masa. Cada huevo tiene que estar perfectamente mezclado a la masa antes de añadir el siguiente. Para esta fase del trabajo se puede utilizar el accesorio especial de la batidora eléctrica.
- Cuando está lista, la masa cocida presenta una consistencia blanda, es brillante, de color amarillo oro y «cae pesadamente» de la cuchara.
- Calentar el horno a 230°. En ningún caso se debe engrasar o espolvorear con harina la bandeja del horno.
- Verter la masa cocida en una manga pastelera con boquilla en forma de estrella o redonda. Para hacer buñuelos de viento se hacen bolas pequeñas sobre la bandeja del horno, también se pueden hacer tiras o círculos para fondos de tarta.

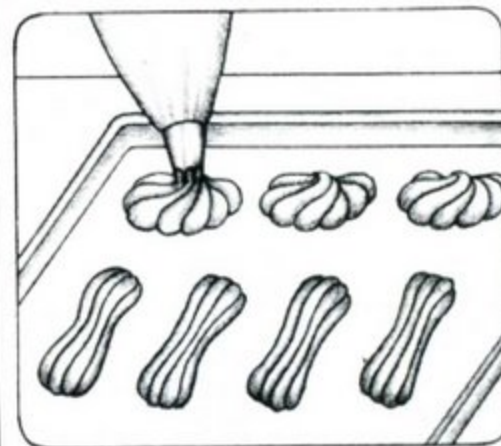


Fig. 31.—Confeccionar con la manga pastelera pequeñas bolas para buñuelos de viento o tiras para eclairs sobre la bandeja del horno.

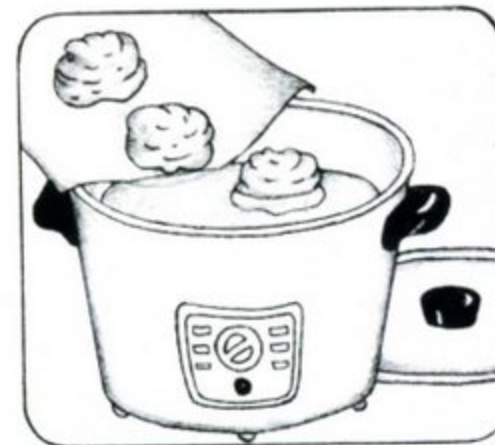


Fig. 32.—Si se va a freír la repostería a base de masa cocida, confeccionar las formas con la manga pastelera sobre papel barba para dejarlas resbalar del papel a la grasa caliente.

Si no se dispone de manga pastelera, se puede poner la masa en la bandeja con una cuchara en montoncitos, o bien alisarse para que quede plana.

- Colocar la repostería plana en la altura central del horno; si es más alta, algo más abajo.
- Introducir la bandeja en el horno precalentado y verter $\frac{1}{2}$ taza de agua aproximadamente en el fondo del mismo. Es lo que el experto llama «dar vapor». Cerrar inmediatamente la puerta del horno para que pueda formarse vapor, que es el que hace que la masa crezca.
- Durante los dos primeros tercios del tiempo de horno no debe abrirse éste bajo ningún concepto. La masa se desinflaría sin remedio porque su costra no es aún suficientemente estable.
- Después del tiempo de horno indicado —de 15 a 20 minutos según el tamaño de las piezas—, sacar del horno, desprender de la chapa y dejar enfriar sobre una rejilla.
- Terminar de elaborar las piezas frías como indique la receta.
- La repostería a base de masa cocida también puede freírse. Para ello se le va dando la forma deseada con la manga pastelera sobre un papel barba engrasado y se echan en aceite caliente de tres a seis piezas, haciéndolas resbalar del papel. Pasados 3-5 minutos —esto depende del tamaño— se les da la vuelta con la espumadera y se fríen por el otro lado. Sacar las piezas fritas y colocarlas sobre papel absorbente para que escurra la grasa sobrante. Por último, cubrir con un baño o con azúcar en polvo tamizado.

Recomendaciones

- La repostería a base de masa cocida sube mucho en el horno, por lo que es imprescindible dejar suficiente espacio entre las distintas piezas. Excepción: cuando las piezas tienen que tocarse, como, por ejemplo, en la receta de la corona de fresas, página 56, se deja menos separación entre ellas.
- Si se quieren rellenar las piezas a base de masa cocida, lo mejor es cortarlas cuando todavía están templadas.
- La repostería a base de masa cocida no puede conservarse mucho tiempo, ya que su delicada costra se ablanda rápidamente. Por esta razón lo mejor es consumirla reciente. Sin embargo, los buñuelos de viento sin rellenar pueden congelarse. Envolver las piezas todavía calientes, etiquetarlas y congelarlas rápidamente. Al sacarlas del congelador se dejan descongelar 5 minutos y se vuelven a meter en el horno bien caliente antes de rellenarlas.

La masa para freír

Lo característico de este método es que se obtiene una costra tostada y crujiente, mientras que el interior queda tierno. La repostería frita puede rellenarse, como las berlinesas, o bien envolverse en masa de fruta, verduras, pescado o carne, y a continuación freírse. La envoltura de masa hace que el interior se cueza lenta y uniformemente y que conserve los aromas y las vitaminas mucho mejor que con otros métodos de cocción.

La masa para freír

Masa para freír con leche

Ejemplo de ingredientes:

150 g de harina
la punta de un cuchillo de sal
3 yemas de huevo
 $\frac{3}{8}$ l de leche
3 claras de huevo
1 bolsita de vainilla en polvo

Proceso de trabajo:

- Tamizar la harina en un cuenco. Espolvorear la sal sobre la harina y añadir las yemas. Remover todo con una cuchara de palo o con las varillas. Añadir poco a poco la leche y seguir removiendo hasta obtener una pasta lisa.
- Tapar la masa y dejar unos 10-30 minutos para que se hinche.
- Batir las claras a punto de nieve, agregar la vainilla en polvo y mezclar bien. Incorporar las claras a punto de nieve a la masa de leche moviendo de abajo hacia arriba con una cuchara de palo.

Masa para freír con cerveza

Ejemplo de ingredientes:

128 g de harina
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de levadura en polvo
1 pellizco de sal
2 yemas de huevo
1 $\frac{1}{2}$ cucharadas de aceite
 $\frac{3}{4}$ de taza de cerveza rubia
2 claras de huevo

Proceso de trabajo:

- Tamizar la harina junto con la levadura en un cuenco. Añadir la sal, las yemas y el aceite de oliva y mezclar todo con cuchara de palo o con el accesorio especial de la batidora eléctrica hasta obtener una pasta lisa. Agregar poco a poco la cerveza.
- Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas a la masa moviendo de abajo arriba con una cuchara de palo.

Recomendaciones

- Poner lo que vaya a freírse sobre un tenedor, envolver en la masa correspondiente y dejar resbalar del tenedor al aceite caliente.
- A ser posible utilizar la masa para freír rápidamente, ya que se desinfla con facilidad.

La fritura

Freír consiste en cocer los alimentos en aceite caliente abundante. Sólo son adecuadas las grasas que carecen totalmente de agua y que no se queman ni hacen humo a temperaturas elevadas, es

La masa para strudel

decir, que tienen un «punto» elevado. Cumplen estas condiciones los aceites, la mantequilla y la margarina derretidas. La grasa debe ser siempre abundante, de manera que las piezas a freír puedan flotar en ella.

- Las temperaturas de la grasa para freír oscilan entre 175 y 190°.
- Con la freidora eléctrica puede programarse cualquier temperatura. La luz roja de control avisa cuándo ha alcanzado la grasa la temperatura adecuada.
- Si se fríe en una cacerola corriente o en una sartén, se calienta la grasa sobre la placa eléctrica o sobre el fuego de gas. Lo mejor es controlar la temperatura con un termómetro especial para aceite, pero si no se dispone de él, se puede probar con una gota de agua. Si ésta se consume inmediatamente en la grasa caliente, se ha alcanzado la temperatura necesaria. También se puede meter en la grasa caliente el mango de una cuchara de palo; si se forman rápidamente burbujas a su alrededor se ha alcanzado, asimismo, la temperatura adecuada.
- Cuando la cantidad es grande se va friendo poco a poco por tandas. Al sacar una tanda hay que esperar a que la grasa vuelva a alcanzar la temperatura adecuada.
- Las freidoras, eléctricas o no, llevan como accesorio un colador de rejilla amplia. Las piezas pequeñas, como las patatas fritas, por ejemplo, se fríen en el colador. Cuando ha terminado la fritura el colador puede sujetarse por las asas de manera que los fritos escurran la grasa sobrante encima del aceite. Las piezas más grandes no pueden freírse en el colador, ya que tienen que nadar en el aceite. Se les da la vuelta con la espumadera y se sacan, asimismo, con la espumadera, cuando estén bien fritas.

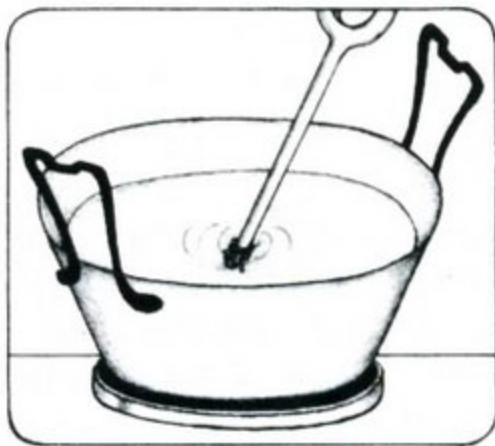


Fig. 33.—Si no se dispone de un termómetro especial, la temperatura de la grasa puede comprobarse introduciendo una cuchara de palo. Si se forman rápidamente burbujas alrededor del mango, se ha alcanzado la temperatura adecuada.

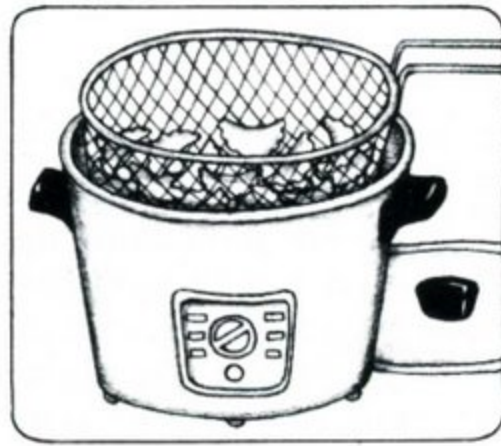


Fig. 34.—Los fritos de pequeño tamaño es mejor hacerlos en el colador de la freidora. De este modo se levantan sin esfuerzo de la grasa y pueden escurrirse bien encima de la freidora.

- Después del primer escurrido en el colador o la espumadera se colocan los fritos sobre papel absorbente para que escurran la grasa sobrante. No salar, condimentar o espolvorear con azúcar hasta que estén bien escurridos.

Recomendaciones

- Para porciones pequeñas de masa debería utilizarse siempre el colador de la freidora, ya que es más fácil eliminar los restos de la grasa.
- Como ya se ha indicado, para envolver en masa de freír son adecuadas las pequeñas porciones de pescado o de carne, las verduras delicadas y diversos tipos de fruta. Las cerezas se sumergen en la masa por los rabos y se fríen. Del mismo modo se fríen también los fresones o las peras pequeñas. También se puede cortar la fruta que se quiera en trozos o en rodajas, como las manzanas para los beignets (receta página 225). También son apropiadas las rodajas de piña de lata, las ciruelas rellenas de azúcar, trozos de melón o gajos de naranja. El utilizar como masa para freír la elaborada con leche o la elaborada con cerveza es solamente cuestión de gustos.
- La repostería a base de masa fermentada, masa quebrada y masa cocida puede, asimismo, freírse.
- El dejar la freidora tapada o abierta durante la fritura depende de la receta.
- El aceite de freír frío se pasa por un colador muy fino o por un filtro y se guarda en la freidora hasta la próxima vez.
- Después de la quinta fritura no debería emplearse el mismo aceite para ese menester, aunque sí puede utilizarse como grasa para asar.

La masa para strudel

El strudel, especialidad de la cocina austríaca y alemana meridional, puede prepararse con los rellenos más diversos. Las manzanas, cerezas y ciruelas rojas son tan apropiadas como el requesón, las nueces o también la carne. La masa, sin embargo, es siempre la misma, excepción hecha de que a veces se presenta como strudel una costra de hojaldre con los rellenos típicos del strudel.

Quien nunca haya amasado, estirado y —la fase más importante— levantado una masa para strudel quizá albergue ciertos temores por el resultado de la misma. Pero nosotros podemos asegurar que el trabajo no es, ni mucho menos, tan difícil como pudiera parecer.

La receta básica

Ingredientes:

250 g de harina

1/2 taza de agua templada

1 huevo

la punta de un cuchillo de sal

1 cucharada de manteca de cerdo (o mantequilla/margarina)

Proceso de trabajo:

- Poner con tiempo todos los ingredientes necesarios a temperatura ambiente. Pesar la harina y tamizarla sobre una tabla de amasar. Hacer un hoyo en el centro y echar en él el agua, el

huevo y la sal. Derretir la grasa, verterla en el hoyo y amasar con toda la harina de dentro hacia fuera.

- Trabajar bien la masa hasta que esté lisa y brillante, a continuación golpearla 50-70 veces sobre una tabla enharinada.
- Formar una bola con la masa, ponerla debajo de un tazón o un cuenco volcados y dejarla reposar 1 hora a temperatura ambiente. Entretanto preparar el relleno.
- Extender un paño sobre la masa y espolvorear un poco de harina. Estirar la masa con el rodillo de manera que quede lo más grande posible.
- Levantar la masa del paño y estirarla con cuidado a partir del centro con el dorso de ambas manos hasta que toda la masa tenga el mismo grosor hasta los bordes. La recomendación de

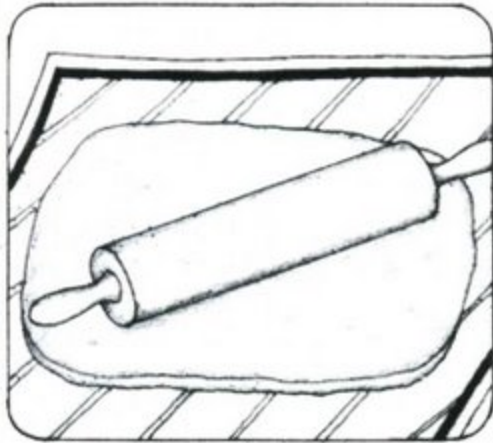


Fig. 35.—Estirar la masa para strudel sobre un paño enharinado hasta que tenga el mayor tamaño posible.

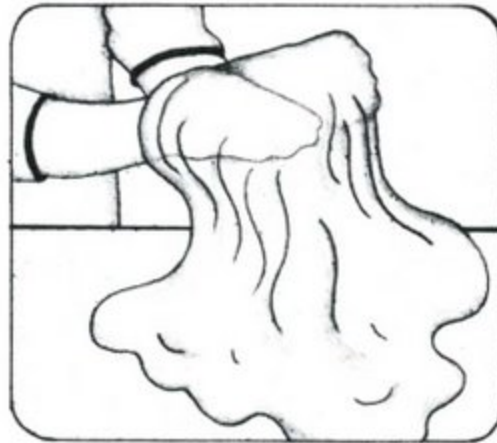


Fig. 36.—Colocar la masa sobre el dorso de las manos y extenderla hasta que esté casi tan fina como el papel.

que, una vez estirado el strudel, se tiene que poder leer el periódico a su través no debe entenderse literalmente, pero sí es cierto que la masa debe tener realmente el grosor del papel. Si al estirar la masa se hacen algunos agujeros pequeños, se vuelven a cerrar apretando bien. Cortar los bordes más gruesos de la masa.

- Barnizar la masa con mantequilla derretida y rellenar como prescribe la receta. A continuación formar un rollo con ayuda del paño.
- Colocar el strudel bien sobre una bandeja de horno ligeramente engrasada, o bien sobre una sartén untada con grasa. Barnizar el strudel con mantequilla derretida y cocer 35-40 minutos a altura media en el horno calentado previamente a 200°. Una vez cocido, tamizar azúcar en polvo por encima y servir, a ser posible caliente.

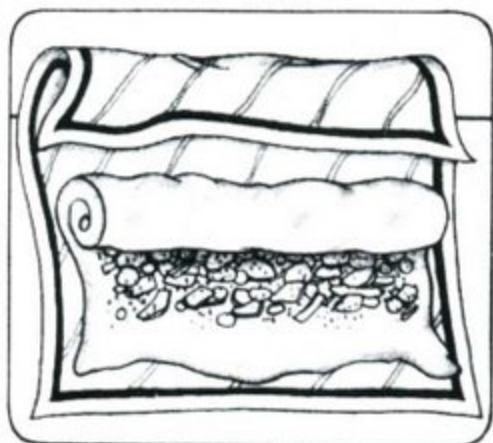


Fig. 37.—Esparcir el relleno sobre la masa y enrollarla con ayuda del paño.

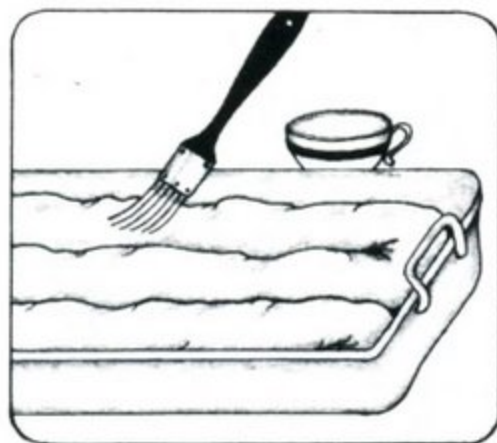


Fig. 38.—Colocar el strudel en forma de herradura sobre la bandeja del horno o en una sartén y untarlo con mantequilla.

La masa de bizcocho

En sentido estricto, el bizcocho no es en realidad una masa, sino una pasta compuesta por huevos, azúcar y harina —mezclada a menudo con fécula— y enriquecida a veces con mantequilla o margarina. Además, los fondos de bizcocho pueden hacerse con levadura en polvo o sin ella. A base de bizcocho se preparan fondos para tartas de frutas, tartas y diversos tipos de repostería de pequeño tamaño. Como ocurre con la mayoría de los tipos de masa, tampoco aquí existe una sola forma de elaboración y una receta básica única, sino toda una serie de composiciones determinadas con distintos procesos de trabajo. Algunas tartas de bizcocho —que no se rellenan— se componen incluso de una pasta que apenas lleva harina o no la lleva en absoluto, sino que consta fundamentalmente de nueces o almendras ralladas o también de chocolate. Un ejemplo de ello es la tarta de naranjas de la página 75.

A continuación exponemos las recetas básicas para los principales tipos de masa de bizcocho, cada uno de los cuales es típico de una aplicación determinada.

Bizcocho rápido para tarta de frutas

Ejemplo de ingredientes:

- 2 huevos
- 1 cucharada de agua
- 75 g de azúcar
- 1 bolsita de vainilla en polvo
- 100 g de harina
- 1 cucharadita rasa de levadura en polvo

Proceso de trabajo:

- Preparar todos los ingredientes y utensilios. Pesar exactamente los componentes sólidos.
- Untar con mantequilla o margarina un molde desmontable o un molde especial para tarta de frutas (también el borde) y espolvorear con harina o pan rallado. Calentar el horno a 180°.
- Cascar los huevos uno a uno primero en una taza y echarlos a continuación en un cuenco. Mezclar los huevos con el agua y batir con el azúcar y la vainilla en polvo hasta obtener una mezcla espumosa. Para esta masa de huevos y azúcar es muy ventajosa la batidora eléctrica.
- Tamizar la harina junto con la levadura sobre la masa espumosa e incorporar de abajo arriba con una cuchara de palo (en ningún caso con la batidora).
- Verter la masa en el molde preparado, alisar la superficie con una espátula y cocer a altura media 20-25 minutos. No abrir el horno los primeros 15 minutos, ya que la masa podría hundirse.
- Hacer la prueba del palillo (→ página 299) y, si es necesario, dejar el pastel unos minutos más en el horno. Sacar el pastel del horno y dejar enfriar en el molde unos 10 minutos, volcarlo a continuación sobre una rejilla y dejar enfriar.
- Poner sobre la superficie del pastel un poco de mermelada caliente, a continuación untar con un poco de puding o de nata y

repartir por encima la fruta. Si se desea, se puede cubrir la fruta con un baño de gelatina.

Fondos de bizcocho para tartas

Para una tarta que vaya a tener dos o tres capas, el bizcocho tiene que subir mucho, ya que habrá que cortarlo horizontalmente una o dos veces para rellenarlo. La masa, por lo tanto, tiene que tener mucho más volumen que un simple fondo para tarta de frutas, por lo que también la composición es distinta. En los fondos para tartas existe, asimismo, la posibilidad de trabajar con levadura en polvo y sin ella. A continuación la receta básica para un

Fondo para tarta con levadura en polvo

Ejemplo de ingredientes:

- 4 yemas de huevo
- 180 g de azúcar
- 1 bolsita de vainilla en polvo
- 4 claras de huevo
- 3-4 cucharadas de agua
- 150 g de harina
- 100 g de fécula
- 3 cucharaditas rasas de levadura en polvo

Proceso de trabajo:

- Preparar todos los ingredientes necesarios, pesar exactamente los componentes sólidos. Tamizar siempre la harina antes de utilizarla para separar impurezas y grumos.
- Al pesar el azúcar lo mejor es colocar una hoja de papel barba doblada sobre la balanza y dejarla resbalar directamente del papel a la masa o a las claras a punto de nieve.
- Engrasar el fondo —no el borde— de un molde desmontable con mantequilla o margarina y espolvorear con pan rallado o harina. Al no tener grasa el borde del molde la masa no puede resbalarse durante la cocción y sube uniformemente. Calentar el horno a 180°.
- Batir las yemas, la mitad del azúcar y la vainilla en polvo con la batidora eléctrica hasta que quede una masa bien espumosa.



Fig. 39.—Colocar las claras a punto de nieve en forma de montaña sobre la masa de yemas e incorporarlas suavemente de abajo arriba con una cuchara de palo.



Fig. 40.—Para el bizcocho, poner en un colador la harina junto con la fécula y la levadura en polvo y tamizar encima de la masa de huevos y azúcar. A continuación, incorporar con la cuchara de palo.

- En un cuenco completamente limpio de grasa batir las claras a punto de nieve junto con el agua, utilizando para ello el accesorio especial de la batidora eléctrica, también perfectamente limpio de grasa. Cuando las claras tengan una consistencia esponjosa y blanda verter el azúcar restante y seguir batiendo hasta que estén duras.
- Poner las claras a punto de nieve en forma de montaña sobre la masa de las yemas e incorporarlas moviendo de abajo hacia arriba con una cuchara de palo (en ningún caso con la batidora eléctrica).
- Tamizar la levadura junto con la harina y la fécula sobre la masa de los huevos e incorporar, asimismo, con la cuchara de palo (nunca con la batidora eléctrica).
- Verter la masa en el molde preparado, alisar la superficie y hornear 25-30 minutos a media altura del horno. Durante los primeros 15 minutos de cocción no debe abrirse en ningún caso el horno, ya que la masa delicada podría desmoronarse.
- A los 25 minutos hacer la prueba del palillo (→ página 299). Si es necesario, dejar el pastel unos minutos más en el horno.
- Sacar el pastel del horno. Dejarlo enfriar 10 minutos en el molde y a continuación separarlo del borde del molde desmontable con un cuchillo muy fino, quitar el borde, volcar el pastel sobre una rejilla y dejar enfriar.
- Cuanto más tiempo repose el fondo para tarta después de la cocción, tanto más fácil resulta cortarlo en capas. Debería reposar de 2 a 6 horas, mejor aún toda la noche.

Fondo de bizcocho clásico

(Fondo para tarta sin levadura en polvo)

Ejemplo de ingredientes:

- 6 yemas de huevo
- 180 g de azúcar
- 1 bolsita de vainilla en polvo
- 6 claras de huevo
- 120 g de harina
- 80 g de fécula

Proceso de trabajo:

- El proceso de trabajo es exactamente igual que para el fondo para tarta con levadura en polvo. Única variante: la harina y la fécula se tamizan sin levadura en polvo sobre la masa espumosa y se mezclan.

Bizcocho de chocolate

Ejemplo de ingredientes:

- 6 yemas de huevo
- 180 g de azúcar
- 1 bolsita de vainilla en polvo
- 6 claras de huevo
- 80 g de harina
- 60 g de fécula
- 60 g de cacao en polvo

Proceso de trabajo:

- El proceso de trabajo es también igual que el del fondo para tarta con levadura en polvo. Pequeña variación: tamizar la harina junto con la fécula y el cacao en polvo sobre la masa espumosa e incorporar moviendo de abajo arriba.

Masa vienesa

La masa vienesa no sólo se elabora según un método especial, sino que es también una masa de bizcocho enriquecida. Con ella pueden hacerse tanto fondos para tartas como bizcochos refinados.

Fondo para tarta a base de masa vienesa

Ejemplo de ingredientes:

- 5 huevos
- 120 g de azúcar
- la corteza rallada de $\frac{1}{2}$ limón
- la punta de un cuchillo de sal
- 80 g de harina
- 60 g de fécula
- 60 g de mantequilla

Proceso de trabajo:

- Cascar los huevos uno a uno en una taza y ponerlos en un recipiente. Poner al baño maría los huevos con el azúcar, la ralladura de limón y la sal y batir hasta que la masa haya alcanzado 36° aproximadamente. Para ello puede utilizarse el accesorio especial de la batidora eléctrica (a la velocidad máxima). Para comprobar si la masa ha alcanzado la temperatura de 36° se pone una gota de la misma en el labio inferior. Cuando la gota no da sensación ni de calor ni de frío se ha alcanzado la temperatura adecuada.
- Sacar la masa de huevos y azúcar del baño maría y seguir batiendo hasta que se enfríe a la velocidad mínima.
- Tamizar la fécula junto con la harina sobre la masa de los huevos.
- Derretir la mantequilla y mezclarla bien caliente, pero nunca quemando, con la harina y la fécula, incorporando esto a continuación a la masa de los huevos. Verter la masa en un molde desmontable untado con grasa solamente en el fondo y cocer 30-40 minutos a altura media en el horno previamente calentado a 190° . Durante los primeros 20 minutos de cocción no debe abrirse nunca el horno, ya que podría estropearse esta delicada masa. Antes de sacar del horno hacer la prueba del palillo (\rightarrow página 299).
- Dejar enfriar unos 15 minutos en el molde, desprender el pastel del borde del molde con un cuchillo fino, colocar sobre una rejilla y dejar enfriar. Antes de cortarlo en capas dejar reposar este fondo para tarta de 2 a 8 horas, aunque lo mejor sería toda la noche.

Otro tipo de bizcocho clásico

Ejemplo de ingredientes:

- 5 huevos
- 250 g de azúcar
- 1 pellizco de sal
- 1 cucharadita de corteza de limón rallada
- 150 g de harina
- 150 g de fécula
- 170 g de mantequilla

Proceso de trabajo:

- El proceso de trabajo es exactamente igual al del fondo para tarta a base de masa vienesa.

Masa de bizcocho para brazos de gitano

Ejemplo de ingredientes:

- 8 yemas de huevo
- 100 g de azúcar
- 4 claras de huevo
- 80 g de harina
- 20 g de fécula

Proceso de trabajo:

- Batir las yemas y la mitad del azúcar con el accesorio especial de la batidora eléctrica hasta que queden bien espumosas.
- Montar las claras hasta que estén blandas, añadir poco a poco el azúcar restante sin dejar de batir, y seguir batiendo hasta que las claras estén a punto de nieve consistente.
- Poner las claras a punto de nieve en forma de montaña sobre la masa de las yemas.
- Tamizar la harina junto con la fécula encima de las claras a punto de nieve e incorporar con cuidado a la masa de las yemas con una cuchara de palo.
- Forrar totalmente con papel barba una placa de horno.
- Repartir uniformemente la masa de bizcocho sobre el papel barba.
- Calentar el horno a 240° . Poner la chapa a media altura y cocer la masa 5 minutos. Está hecha cuando su color es amarillo dorado.



Fig. 41.—Si se va a llenar una bandeja de horno con masa de bizcocho, se coloca un listón de madera en el lado abierto, o bien se cierra con papel barba doblado varias veces. De este modo se evita que la masa gotee.

La masa de bizcocho

Las recetas básicas de masas

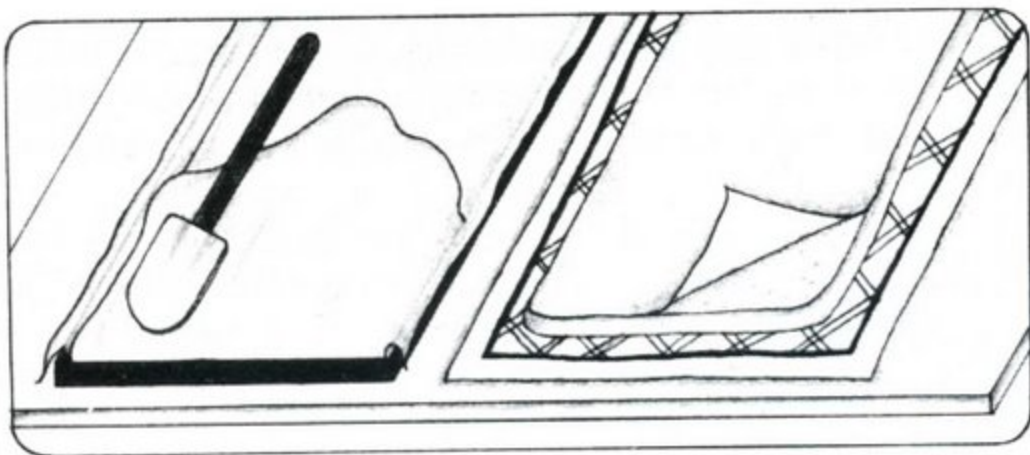


Fig. 42.—Repartir uniformemente la masa de bizcocho sobre la bandeja de horno cubierta con papel barba. Volcar la lámina de masa ya cocida sobre un paño, retirar el papel barba y cubrir el bizcocho con un paño húmedo.

- Volcar la lámina de masa sobre un paño de cocina y desprender el papel barba. Tapar la masa, sin apretar, con otro paño húmedo y dejar enfriar.
- Preparar el relleno según indique la receta correspondiente, untar con él la lámina de bizcocho fría y formar un rollo con ayuda del paño. Este se espolvorea con azúcar en polvo o se adorna como se desee.

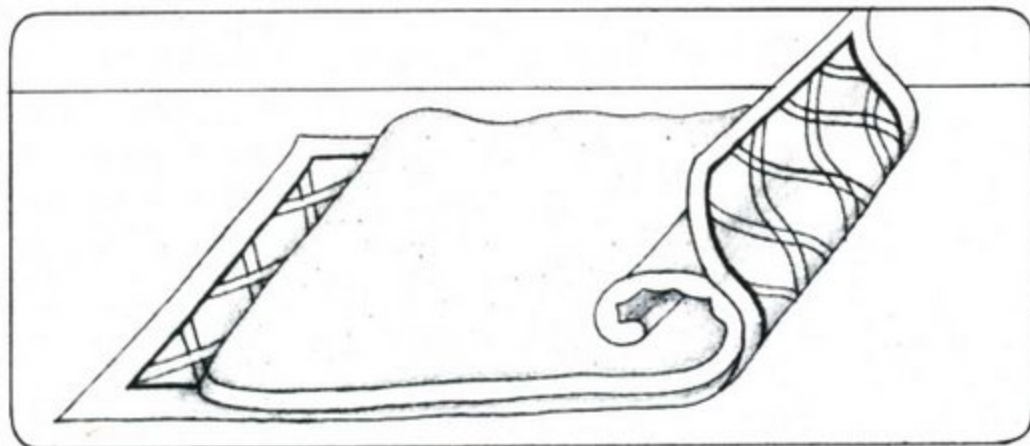


Fig. 43.—Untar el relleno sobre el bizcocho y formar el brazo de gitano con ayuda del paño.

Recomendaciones

- Para hacer un fondo para tarta a base de masa de bizcocho sin levadura en polvo se engrasa siempre solamente el fondo, pero no el borde del molde, espolvoreándose a continuación con harina o pan rallado. El borde sólo se engrasa cuando la masa de bizcocho se prepara con levadura en polvo.
- La masa de bizcocho a base de yemas de huevo, azúcar y claras a punto de nieve es delicada y debe prepararse con rapidez. Las claras a punto de nieve no deben añadirse nunca a la masa de yemas batiendo, ya que se destruyen las burbujas de aire de las claras y la masa perdería su esponjosidad. Tampoco la harina tamizada, mezclada en ocasiones con fécula, cacao en polvo o levadura en polvo, debería añadirse a la masa batiendo, sino incorporarse moviendo de abajo hacia arriba: Con una cuchara de palo se va cogiendo la masa del fondo del recipiente y echándose sobre las claras a punto de nieve, o la harina, hasta que todo esté bien mezclado.
- La masa de bizcocho, una vez preparada, no debe dejarse largo tiempo, sino meterse inmediatamente en el horno bien caliente. Si se deja largo tiempo, la masa puede estropearse y perder ligereza.

- Para la calidad de la masa de bizcocho es importante que las claras de huevo estén perfectamente montadas a punto de nieve. Para ello los recipientes y varillas, o el accesorio de la batidora eléctrica, deben estar completamente limpios de grasa y de restos de yema. Por lo tanto, los huevos deben separarse en yemas y claras con mucho cuidado. Montar las claras primero sin azúcar hasta conseguir una mezcla espumosa y añadir a continuación lentamente el azúcar sin dejar de batir hasta que tengan una consistencia dura y un aspecto blanco brillante. Si se hace un corte con un cuchillo en la superficie, debe quedar visible.

- Para cortar horizontalmente los fondos para tartas existen varios métodos:

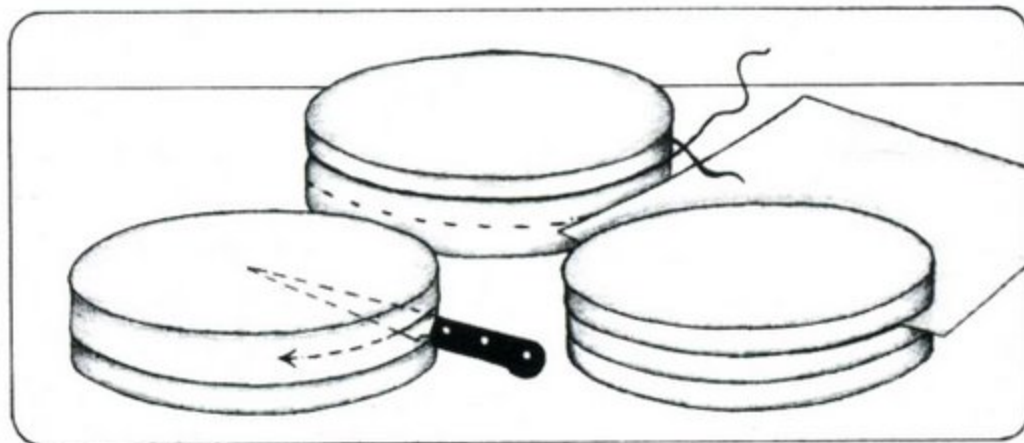


Fig. 44.—Cómo cortar transversalmente fondos de bizcocho: pinchar hasta el centro con un cuchillo largo terminado en punta y girar el bizcocho hasta que se separe la capa. También se pueden separar las capas con un hilo grueso. Lo mejor para levantarlas es introducir un papel fuerte o un cartón delgado.

Método I:

A la distancia deseada de la superficie cortar el bizcocho hasta el centro con un cuchillo puntiagudo, girar el bizcocho y hacer avanzar el cuchillo de este modo. Introducir papel barba o un cartón fino en la superficie cortada y levantar de este modo la capa superior. Si es necesario, se cortan más capas.

Método II:

En la cara lateral de la tarta se pinchan uno o dos palillos a la distancia que se desee según el grosor de las capas. Con una espátula lo más fina posible se separan las capas a partir de los palillos y se levantan, asimismo, con papel barba o un cartón.

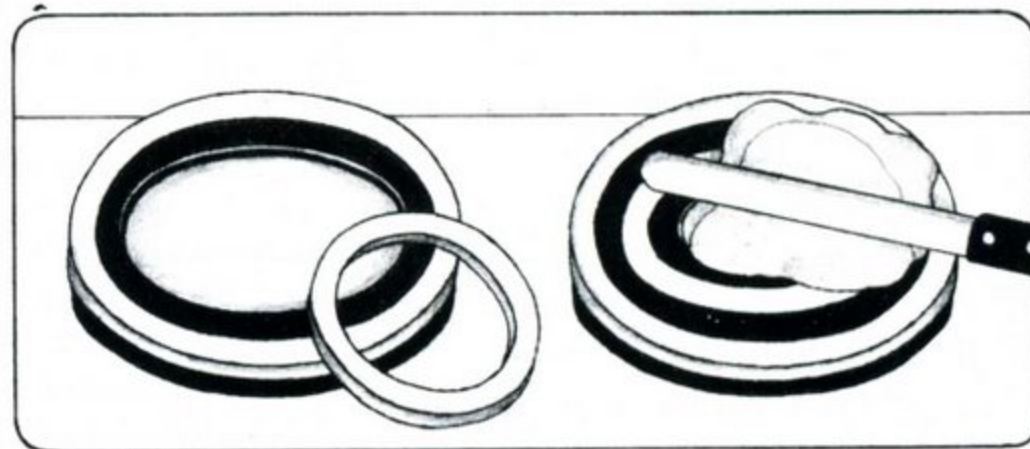


Fig. 45.—Colocar alternativamente anillos de bizcocho claro y oscuro y untar siempre los espacios intermedios con crema.

Método III:

Separar las capas con un hilo grueso. Colocar el hilo alrededor de la cara lateral del bizcocho y apretarlo despacio hasta que las capas se separen uniformemente. Levantar las capas separadas con papel barba o cartón.

- Para la tarta en damero (receta página 258) se corta un fondo de bizcocho de chocolate en anillos del mismo grosor. Utilizar como instrumento para cortar los anillos, vasos, tazas, platos grandes y pequeños. Untar con crema el fondo inferior, que no está partido, a continuación se colocan encima los anillos oscuros alternando con crema hasta que se hayan utilizado todos. El remate está formado por una base sin partir. Si se quiere hacer una tarta muy alta, cortar en anillos un fondo de bizcocho claro y otro oscuro.

El merengue

El merengue no es otra cosa que claras a punto de nieve secas con azúcar. Esta delicada receta procede de Francia, donde el *meringue à la crème*, es decir, el merengue con nata, constituye un postre muy apreciado que se sirve con moca. Las proporciones de azúcar y clara de huevo pueden memorizarse según una fórmula sencilla: por cada clara se añaden 50 g de azúcar. Las claras de huevo se batan a punto de nieve con el azúcar y se secan en el horno a baja temperatura. Junto a esta regla básica existe, no obstante, una auténtica receta. Para formas como barquillas o rosetas de merengue, o para fondos de merengue, la espuma azucarada debe recibir una estabilidad suplementaria.

Receta básica

Ingredientes:

- 1/4 l de claras de huevo (de unos 8 huevos)*
- 200 g de azúcar granulada*
- 150 g de azúcar en polvo*
- 30 g de fécula*

Proceso de trabajo:

- Montar las claras hasta que se pongan duras (lo mejor es utilizar el accesorio especial de la batidora eléctrica) y añadir lentamente el azúcar granulada sin dejar de batir.
- Tamizar el azúcar en polvo con la fécula sobre las claras a punto de nieve e incorporarlos moviendo de abajo arriba con la cuchara de palo (en ningún caso con el accesorio especial de la batidora eléctrica).
- Poner el merengue en una manga pastelera con boquilla grande o estrellada y dar las formas que se deseen según la receta.
- Para hacer merengue se forra siempre la bandeja del horno con papel barba. Lo más sencillo es dibujar sobre este papel con un lápiz las formas deseadas a la distancia adecuada y verter encima el merengue.
- Calentar el horno a 100° y dejar secar el merengue a altura media, a ser posible toda la noche. Durante este tiempo el horno

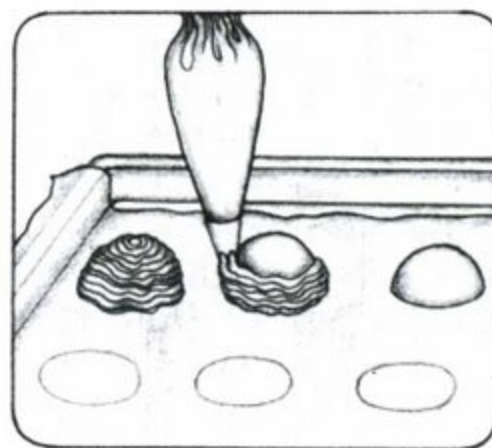


Fig. 46.—Para hacer barquillas de merengue, verter la masa con la manga pastelera alrededor de moldes especiales o de cáscaras de medios huevos untadas con aceite.

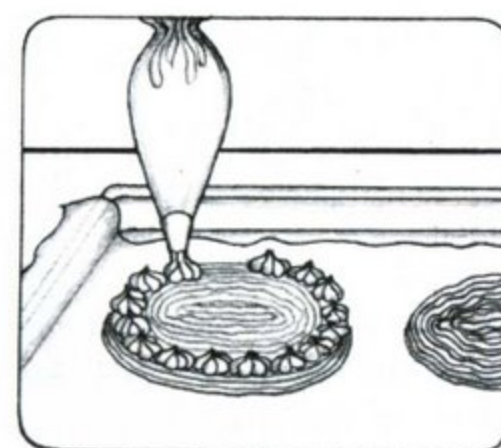


Fig. 47.—Sobre las tartaletas de merengue resulta muy decorativo un borde hecho de motas de merengue.

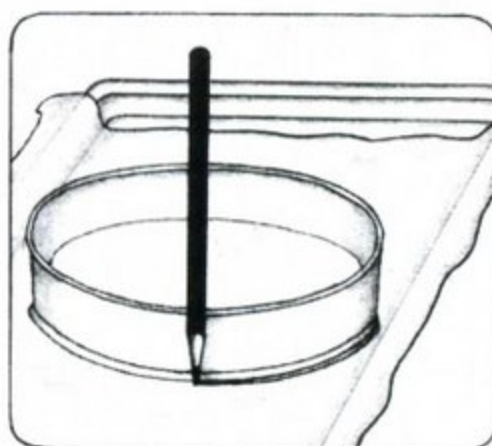


Fig. 48.—Si se quiere hacer un fondo para tarta a base de merengue, forrar la bandeja del horno con papel barba y dibujar el círculo con ayuda de un molde desmontable.

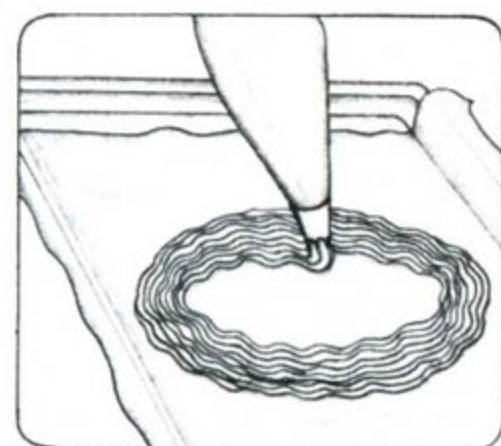


Fig. 49.—Verter el merengue en una manga pastelera con boquilla redonda o estrellada grande y rellenar con él el fondo previamente dibujado.

debe quedar entreabierto, para lo cual se introduce el mango de una cuchara.

- Las barquillas o tartaletas de merengue, así como los fondos para tarta a base de merengue, se pueden rellenar con nata, fruta o helado.

Merengue de almendras

El merengue de almendras se elabora exactamente según la receta básica, sólo que se mezclan con la fécula 150 g de almendras peladas finamente picadas.

Merengue de nueces

El merengue de nueces se elabora siguiendo la receta básica, pero añadiendo a las claras a punto de nieve 150 g de avellanas o nueces ralladas mezcladas con la fécula.

Merengue de chocolate

El merengue de chocolate se elabora siguiendo exactamente la receta básica, pero añadiendo a las claras a punto de nieve 60 g de cacao en polvo tamizado o chocolate rallado mezclado con la fécula.

La masa almendrada

Recomendaciones

- Es muy importante colocar el merengue siempre sobre una bandeja de horno forrada con papel barba sin engrasar. El papel barba tiene la ventaja, frente al de aluminio, de que se pueden dibujar a lápiz previamente las formas deseadas.
- Si no se dispone de manga pastelera, puede utilizarse también una jeringa de pastelería o bien una simple cuchara.
- Si se desea recubrir un pastel con una capa o una reja de merengue, se baten tres claras de huevo a punto de nieve con 150 g de azúcar, o azúcar en polvo, y se untan o se les da forma de reja con la manga pastelera sobre el pastel.

La masa almendrada

La masa almendrada se compone de almendras molidas casi tan finas como harina, claras de huevo y azúcar. Es parecida al mazapán, que se elabora, asimismo, con almendras y azúcar. Puesto que la masa cruda de mazapán constituye una base excelente para la repostería almendrada fina, hemos elaborado estas recetas sobre dicha base. La masa cruda de mazapán no se utiliza sola, sino que se le añaden claras de huevo, azúcar y almendras ralladas.

Receta básica para almendrados clásicos

Ingredientes:

- 220 g de masa cruda de mazapán
- 100 g de almendras peladas ralladas
- 220 g de azúcar
- 1/8 l de claras de huevo (de unos 4 huevos)

Proceso de trabajo:

- Poner en un recipiente la masa cruda de mazapán y amasar con las almendras ralladas, el azúcar y al principio muy poca clara de huevo hasta obtener una pasta lisa.
- Incorporar poco a poco la clara de huevo restante a la masa de mazapán, a ser posible con una cuchara de palo. Si se utiliza la batidora eléctrica, debe ser a la velocidad mínima, ya que la masa no debe ponerse espumosa.
- Poner la masa en una manga pastelera con boquilla redonda grande. Forrar con papel barba una bandeja de horno y formar pequeños montoncitos de masa, dejando suficiente distancia entre ellos. Los almendrados aumentan su tamaño al doble durante la cocción.
- Calentar el horno a 190° y cocer los almendrados a una altura media 15-20 minutos, hasta que tengan un color tostado claro.
- Dejar enfriar los almendrados unos minutos en la bandeja del horno y volcarlos a continuación sobre un paño de cocina. Humedecer el papel barba con agua y despegar.

Almendrados de nuez

En lugar de con almendras, que son imprescindibles en la masa de almendrados clásica, se puede preparar la misma masa con 100 g de avellanas o nueces ralladas.

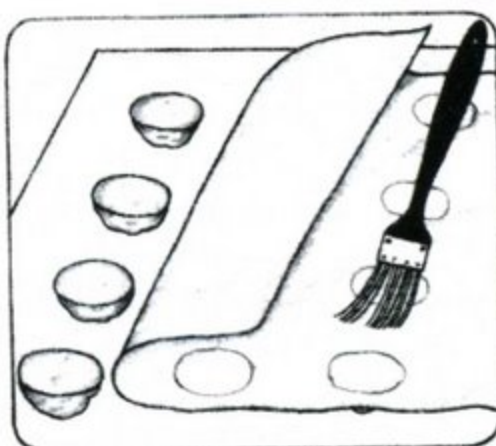


Fig. 50.—Volcar los almendrados de la bandeja del horno a un paño de cocina, untar el papel barba con agua y desprender.

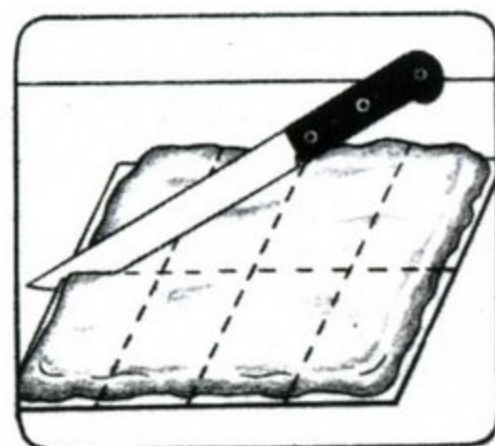


Fig. 51.—Repartir la masa almendrada gruesa, en obleas rectangulares y cortarlas en porciones del mismo tamaño.

Almendrados de yema

Para los almendrados de yema, en lugar de las claras de huevo indicadas en la receta clásica, se utiliza la misma cantidad de yemas. El proceso de trabajo es el mismo.

Masa almendrada gruesa

Esta masa almendrada, no clásica, se utiliza fundamentalmente para darle forma cuadrada o de media luna.

Ejemplo de ingredientes:

- 4 claras de huevo
- 250 g de azúcar
- 250 g de almendras en láminas
- 1/4 de cucharadita de canela molida
- 4 obleas del formato 11,5 x 19 cm

Proceso de trabajo:

- Batir las claras hasta que estén semiduras, agregar el azúcar de una vez y batir un poco más. Las claras a punto de nieve no deben estar totalmente duras. Incorporar las almendras en láminas y la canela.
- Verter la masa de claras y almendra en una cazuela grande y plana y calentar a fuego moderado sin dejar de remover.
- Repartir uniformemente la masa de almendras sobre las cuatro obleas. Cortar cada oblea en 5 porciones.
- Calentar el horno a 150°. Colocar las porciones sobre una bandeja de horno y cocer a altura media 15-20 minutos.
- Dejar enfriar las porciones unos minutos sobre la bandeja del horno y colocarlas a continuación sobre una rejilla hasta que terminen de enfriarse.

Recomendaciones

- Para esta masa almendrada se pueden utilizar también almendras picadas gruesas o, si se desea, también avellanas o nueces picadas gruesas.
- La repostería a base de masa almendrada gruesa no resulta blanda y delicada como la de la masa almendrada clásica, sino crujiente.
- Al calentar la masa de clara de huevo y almendra en la cazuela hay que batir hasta que la clara presente un color blanco brillante y esté algo consistente.

Rellenos, baños y adornos. Dulces, delicados y de colores

Si se ha logrado una obra de repostería, por ejemplo un bizcocho esponjoso, una trenza dorada o unas pastas bien hechas, ahora comienza el apartado más bonito de todos los trabajos de repostería: la culminación mediante un relleno, un baño o mediante los adornos. ¡Aquí sí puede dejarse correr la imaginación! A un relleno pueden dársele matices de sabor muy personales. Si se ha hecho un pastel pensando en un regalo, se le puede «hacer hablar» como si fueran flores mediante una decoración apropiada.

Para que el trabajo auténticamente creador de la repostería sea un éxito en todos los casos, en los capítulos siguientes revelamos todas las posibilidades para dar mayor realce a una obra de repostería ya hecha, y los fundamentos artesanales necesarios para ello.

Rellenos refinados

Los cuatro tipos básicos de rellenos de crema permiten innumerables posibilidades de variación. Tanto si la crema se elabora sobre la base de huevos como de nata, requesón o mantequilla, siempre pueden hacerse las combinaciones más diversas para darle el efecto deseado de sabor y de color. Lo único importante es que las proporciones de los ingredientes sean las apropiadas y que la técnica de trabajo aplicada sea correcta.

Crema ligera

Con esta crema se rellenan, por ejemplo, porciones planas hechas en la bandeja del horno, pasteles planos, pasteles a base de masa batida o tartas. La cantidad de crema que se indica es suficiente para rellenar y adornar pasteles y tartas. Para untar un fondo para tarta de frutas es suficiente con la cuarta parte; la crema sirve entonces como capa aislante entre el fondo y la fruta.

Ejemplo de ingredientes:

1/2 l de leche
4 yemas de huevo
1 1/2 bolsitas de puding de vainilla o
65 g de fécula
30 g de azúcar
el interior de una vaina de vainilla
4 claras de huevo
150 g de azúcar en polvo

Proceso de trabajo:

- Batir 4 cucharadas de leche con las yemas, los polvos para puding o la fécula, el azúcar y la vainilla.
- Mientras se pone a cocer la leche, montar las claras a punto de nieve. Cuando éstas comienzan a estar consistentes, añadir lentamente el azúcar en polvo tamizada y seguir batiendo hasta que las claras estén duras.

- Verter en la leche los polvos para puding y dar un hervor sin dejar de remover. Mezclar las claras a punto de nieve con el puding caliente, dar otro hervor breve y retirar del fuego.
- Dejar enfriar un poco la crema removiendo de vez en cuando y, todavía caliente, untarla o rellenar pasteles con ella. Una vez utilizada, dejar que se enfríe por completo y se endurezca.

Variantes:

Se puede preparar una crema de chocolate con polvos para puding de chocolate y 60 g de cacao en polvo, 80 g de cobertura fundida o chocolate en bloque. Si se utiliza cacao en polvo, en lugar de 30 g de azúcar se ponen 50 g para endulzar (el palo de vainilla se elimina). La crema de vainilla o chocolate puede aromatizarse con ron, arrac o con licores de sabor intenso.

Crema de mantequilla

De crema de mantequilla damos dos recetas: la ligera, que se prepara con puding, y la francesa, más pesada pero de sabor delicioso. Ambas cremas se utilizan para rellenar y recubrir tartas, tartaletas y «petit fours». Para la congelación sólo es apropiada la repostería con crema de mantequilla francesa, ya que el puding se corta con facilidad por el frío intenso.

Crema de mantequilla con puding

Ejemplo de ingredientes:

250 g de mantequilla
½ l de leche
1 bolsita de polvos para puding de vainilla o
45 g de fécula
140 g de azúcar
2 yemas de huevo

Proceso de trabajo:

- Batir la mantequilla hasta que se ponga espumosa.
- Batir 4 cucharadas de leche con el polvo para puding, el azúcar y las yemas.
- Poner a cocer la leche restante. Verter el polvo para puding batido y dar un hervor sin dejar de remover. Retirar el puding del fuego y dejar enfriar removiendo de vez en cuando.
- Cuando el puding y la mantequilla tienen la misma temperatura, incorporar la mantequilla al puding a cucharadas.

Nuestro consejo

Para que no se forme película en el puding al enfriarse hay que removerlo de vez en cuando. La formación de película puede evitarse de una forma aún más sencilla: vertiendo el puding caliente en una placa de porcelana grande y espolvoreando con azúcar en polvo o azúcar corriente. De todos modos, antes de mezclarlo con la mantequilla hay que volver a batir el puding frío hasta que quede liso.

Crema de mantequilla francesa

Ejemplo de ingredientes:

250 g de mantequilla
4 huevos
la punta de un cuchillo de sal
160 g de azúcar
el interior de ½ vaina de vainilla

Proceso de trabajo:

- Batir bien la mantequilla hasta que quede espumosa.
- Batir los huevos con la sal y el azúcar y calentarlos bien al baño maría. Sacar la crema de huevos del baño maría y seguir batiendo hasta que se enfríe.
- Mezclar poco a poco la crema de huevos con la mantequilla y la vainilla.

Variantes (son válidas para ambos tipos de crema de mantequilla):

Si se desea una crema de mantequilla con sabor a chocolate en lugar de a vainilla, se incorporan a la crema francesa 40 g de cacao en polvo y 20 g de azúcar, o bien 60 g de cobertura derretida. Para la crema de mantequilla con polvo para puding se utilizan polvos para puding de chocolate.

La crema de mantequilla puede enriquecerse con almendras o nueces ralladas, masa de mazapán cruda batida con algo de líquido, nougat fundido, licores de sabor intenso, corteza rallada y zumo de cítricos, puré de fresas u otras frutas.

Cuidado: las frutas, zumos y licores se incorporan a la crema siempre muy despacio y en pequeñas cantidades, ya que de lo contrario podría cortarse.

Crema de nata

La crema de nata puede consistir simplemente en nata montada o en nata con otros aditivos. La nata montada y la crema de nata pueden variarse en cuanto a sabor y consistencia añadiendo componentes aromáticos o aglutinantes.

Si se va a adornar una tarta o un pastel solamente con rosetas de nata montada, se necesita ⅛ de litro de nata líquida. Si se va a cubrir toda la superficie con una capa gruesa de nata montada, hace falta ¼ de litro de nata líquida, mientras que para rellenar y adornar una tarta o un brazo de gitano hay que calcular ½ litro de nata, en algunos casos mezclada con otros ingredientes.

Nata montada

Ingredientes:

½ l de nata líquida
2-3 cucharadas de azúcar

Proceso de trabajo:

- A ser posible dejar la nata en el frigorífico hasta que vaya a montarse. Añadir inmediatamente el azúcar a la nata y montarla

con las varillas o el accesorio especial de la batidora eléctrica o brazo eléctrico a velocidad media —¡nunca a la velocidad máxima!—. Cuando la nata comienza a adquirir consistencia bajar un grado la velocidad de la batidora eléctrica y terminar de montarla. La nata debe estar ligera, lisa y consistente, sin formar nunca grumos.

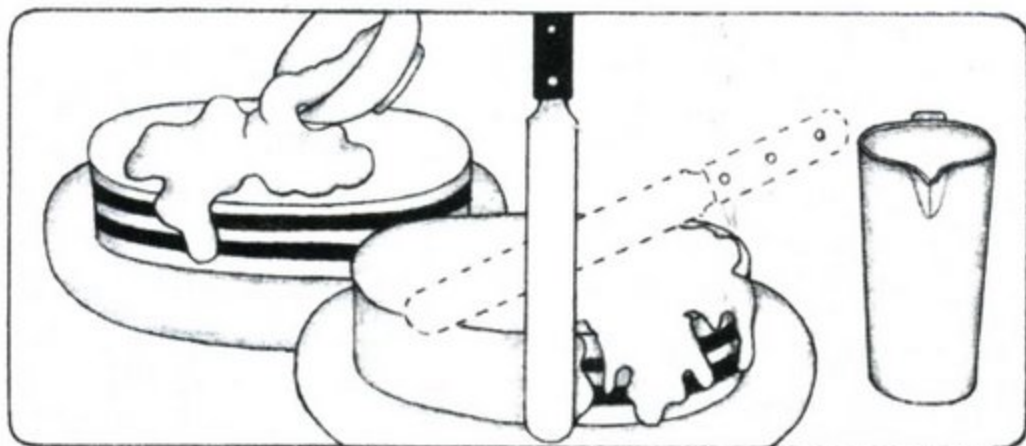


Fig. 52.—Cómo recubrir una tarta con nata montada: Verter la nata sobre la superficie y alisar ésta y el borde con una espátula.

Recomendaciones

- Montar la nata con la batidora hasta poco antes de que adquiera consistencia. A continuación se sigue montando haciendo movimientos circulares hasta que la nata alcance la consistencia ideal. Si se monta con la mano, este punto puede determinarse con mucha más exactitud que con la batidora eléctrica.
- Si la nata o la repostería rellena o adornada con nata tiene que reposar más de una hora hasta servirse, es recomendable añadir a la misma un espesante. Éste hace que la nata no desprenda líquido. Utilizar el espesante siempre según las indicaciones de la bolsita.
- Para aromatizar la nata ya montada sólo deben añadirse cantidades pequeñas, ya que de lo contrario queda demasiado líquida. Para $\frac{1}{2}$ litro de nata se calculan aproximadamente 2 cl de licor, unos 50 g de fresas trituradas, 80 g de chocolate derretido, cobertura o masa de nougat o 50 g de cacao en polvo mezclados con 1-2 cucharadas de azúcar. Los aditivos sólidos hacen que la nata pierda un poco de su consistencia ligera.

Nata montada con gelatina

Si bien la nata montada espesada con gelatina pierde un poco de ligereza, como compensación puede conservarse 1-2 días en el frigorífico. Además se le pueden añadir cantidades mayores de pulpa de fruta o de líquido aromatizante.

Ingredientes:

3-6 hojas de gelatina blanca o una cantidad equivalente de gelatina molida
 $\frac{1}{2}$ l de nata líquida
2-3 cucharadas de azúcar

Rellenos refinados

Proceso de trabajo:

- Ablandar la gelatina en un poco de agua fría, remojar la gelatina molida según instrucciones del envase.
- Montar la nata con el azúcar hasta que esté espesa.
- Exprimir la gelatina y disolverla en un poco de agua al baño maría o a fuego muy bajo en un cazo sin dejar de remover, dejarla enfriar removiendo de vez en cuando hasta que esté templada.
- Incorporar la gelatina templada a la nata montada y dejar que se endurezca en el frigorífico.

Crema de nata con vino

La cantidad que se indica es suficiente para rellenar una tarta. Para cubrir y adornar la superficie se utiliza nata montada. En lugar de gelatina en hojas se puede utilizar siempre la cantidad equivalente de gelatina molida.

Ejemplo de ingredientes:

6 hojas de gelatina blanca
 $\frac{1}{8}$ de l de vino blanco
1 cucharada de zumo de limón
100 g de azúcar
1 pellizco de sal, $\frac{1}{2}$ l de nata líquida

Proceso de trabajo:

- Ablandar la gelatina en un poco de agua fría.
- Mezclar el vino con el zumo de limón, el azúcar y la sal y calentar bien, pero sin que llegue a hervir.
- Exprimir la gelatina, incorporarla al vino caliente y dejar enfriar sin dejar de remover hasta que empiece a gelatinizarse.
- Montar la nata e incorporarla a la crema de vino casi fría. Rellenar el pastel con la crema. A ser posible, reservar en el frigorífico hasta que la crema esté dura.

Crema de nata y requesón

La cantidad indicada es suficiente para rellenar una tarta alta.

Ejemplo de ingredientes:

8 hojas de gelatina blanca
 $\frac{1}{4}$ l de leche
200 g de azúcar
1 pellizco de sal
la corteza rallada de 1 limón
4 yemas de huevo
 $\frac{1}{2}$ l de nata líquida
500 g de requesón

Proceso de trabajo:

- Ablandar la gelatina en un poco de agua fría.
- Batir la leche con el azúcar, la sal, la ralladura de limón y las yemas. Dar un hervor sin dejar de remover.

Los baños exquisitos

Rellenos, baños y adornos.

- Exprimir bien la gelatina y disolverla en la leche caliente sin dejar de remover. Poner la leche a enfriar y remover de vez en cuando.
- Montar la nata.
- Cuando la leche esté casi fría incorporar el requesón y, a continuación, la nata. Rellenar o recubrir el pastel con la crema de nata y requesón y guardar en el frigorífico hasta que se endurezca por completo.

Crema parisina

La crema parisina se utiliza como relleno delgado en tartas y tartaletas, para unir pastas pequeñas y como relleno de bombones.

Ingredientes:

1/2 l de nata líquida
1 vaina de vainilla
200 g de cobertura amarga

Proceso de trabajo:

- Poner a calentar la nata con el palo de vainilla cortado en trozos.
- Picar finamente la cobertura y desleírla en la nata caliente. Remover la crema hasta que se enfríe y comience a solidificarse. Utilizar la crema para rellenar o recubrir pasteles o para unir pastas pequeñas y dejar que se endurezca en el frigorífico.

Los baños exquisitos

Los baños proporcionan un aspecto festivo a cualquier tipo de repostería. Según su composición pueden convertirse en «el punto sobre la i» por lo que respecta al sabor, evitando, además, un resecamiento rápido. La preparación es sencillísima. No obstante, se necesita un poco de experiencia y de tacto, ya que unas pocas gotas de más hacen que un baño listo para untar se convierta en una salsa demasiado líquida.

Por esta razón las cantidades que se indican en las recetas son siempre aproximativas, ya que nadie puede predecir de antemano cuánto líquido o azúcar en polvo se va a «tragar» un baño hasta que pueda untarse. Por lo tanto, el líquido correspondiente debe agregarse al azúcar en polvo, tamizada siempre en pequeñas cantidades, hasta que tenga la consistencia deseada. Por otra parte, la consistencia de un baño no es igual en todos los casos. Algunos tipos de repostería requieren un baño especialmente líquido, como el hojaldre o la repostería a base de masa para croissants. En otros tipos, por el contrario, el baño es algo más espeso, debe adherirse a la superficie y ser capaz, sin embargo, de escurrir hacia abajo¹.

¹ La tarta de ron, a su vez, se recubre con un baño brillante sobre el cual se hace un dibujo con un baño oscuro. Esto es lo que le proporciona su aspecto característico.

Como regla básica puede considerarse la siguiente: un baño con 250 g de azúcar en polvo es suficiente para recubrir una tarta o un pastel. Si son porciones pequeñas las que hay que bañar, para una masa con la misma cantidad de harina que la del pastel se necesitan 300-350 g de azúcar en polvo.

El tipo de baño a utilizar para un pastel determinado es sólo cuestión de gustos. Por otra parte, un baño que se aplica todavía caliente adquiere más brillo si previamente se le da al pastel una mano de albaricoque, esto es, se pasa mermelada de albaricoque por un colador y se pone a cocer con un poco de agua sin dejar de remover. Se barniza el pastel todavía caliente con la mermelada líquida utilizando para ello un pincel. Se deja secar un poco antes de aplicar el baño. En las superficies lisas de tartas el baño se aplica con un cuchillo ancho previamente sumergido en agua caliente o con una espátula. En la repostería de tamaño más pequeño o en la que se hace en moldes alargados se utiliza un pincel para aplicar el baño, mientras que las pastas o los bombones se sumergen total o parcialmente en él.

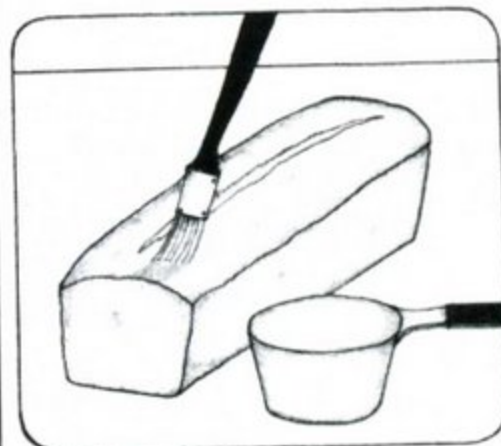


Fig. 53.—Untar un pastel todavía caliente con mermelada caliente bien batida y pasada —generalmente mermelada de albaricoque—. Sobre la mermelada seca se puede aplicar aún un baño.

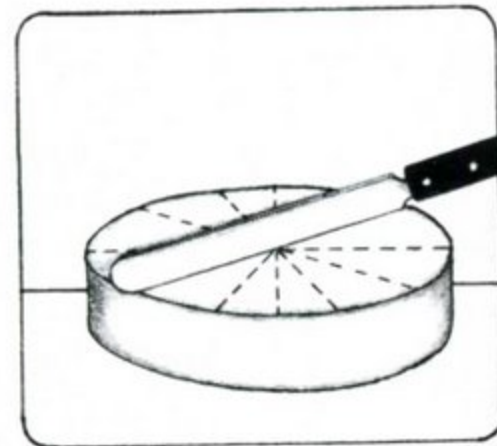


Fig. 54.—Si se quiere adornar por separado cada una de las porciones de una tarta, lo mejor es dividir previamente la superficie en trozos del mismo tamaño. Esto se puede hacer con una espátula, un cuchillo largo o con un hilo de bramante tenso.

Baño glaseado

Ingredientes:

250 g de azúcar en polvo
4-5 cucharadas de agua caliente

Proceso de trabajo:

- Tamizar el azúcar en polvo y mezclarlo poco a poco con el agua, a ser posible hirviendo, hasta que el baño tenga la consistencia deseada.

Variantes:

En lugar de con agua, el baño glaseado puede prepararse también con leche caliente, zumo de fruta o vino, asimismo calientes.

Rellenos, baños y adornos.

Según el tipo de repostería, el baño puede mezclarse también con ron, arrac y otro licor. Además, el baño puede teñirse con unas gotas de colorante o variarse de sabor mediante sustancias aromáticas, como aceite de almendras, esencia de rosas o vainilla.

Baño de clara de huevo

Ingredientes:

250 g de azúcar en polvo
1 clara de huevo

Proceso de trabajo:

• Mezclar poco a poco el azúcar en polvo tamizada, con la clara de huevo. Si el baño quedara demasiado líquido, agregar algo más de azúcar.

Variantes:

Al igual que el baño glaseado, el baño de clara de huevo puede variarse en cuanto al sabor y al aspecto mediante colorantes o sustancias aromáticas. Si es necesario añadir líquido, se debe compensar agregando algo más de azúcar en polvo, hasta que el baño vuelva a estar cremoso.

Si a la cantidad indicada se le añade una cucharada de mantequilla derretida, pero no caliente (la clara de huevo no debe cuajarse), el baño resulta particularmente suave y se trabaja con facilidad.

Baño fondant

Ingredientes:

250 g de masa fondant (se compra hecha en la pastelería)
2-3 cucharadas de agua

Proceso de trabajo:

• Mezclar la masa fondant con el agua necesaria hasta que el baño adquiera la consistencia adecuada.

Variantes:

Si se aclara la masa fondant con clara de huevo en lugar de con agua, el baño adquiere un brillo muy bonito.

En lugar de con agua o con clara de huevo, la masa fondant puede mezclarse también con licor o con zumos de fruta. Del mismo modo se le puede dar un matiz de sabor particular añadiendo un poco de chocolate fundido o de café instantáneo en polvo o bien nueces o almendras finamente molidas.

Baño de chocolate

Ingredientes:

125 g de chocolate en bloque o cobertura
150 g de azúcar en polvo
3 cucharadas de agua
1 cucharada de mantequilla

Los baños exquisitos

Proceso de trabajo:

• Disolver el chocolate en bloque cortado en trozos pequeños o la cobertura al baño maría sin dejar de remover. Añadir el azúcar en polvo tamizada, el agua y la mantequilla y remover hasta que estén bien mezclados todos los ingredientes. Sacar del baño maría y seguir removiendo hasta que el baño de chocolate empiece a ponerse algo más consistente. Una vez lograda la consistencia deseada se recubre el pastel con el baño o se sumerge en él.

Baño de chocolate graso

El baño de chocolate graso puede comprarse en tarros listo para usar, por lo que no es necesario prepararlo en casa. En muchas recetas de este libro se utiliza baño de chocolate graso ya preparado. Se compone de cacao en bloque, azúcar y grasa vegetal. Siempre que se sigan exactamente las instrucciones de uso, proporciona unos baños particularmente brillantes y bonitos.

Cobertura

La palabra cobertura viene del francés «*cuverture*», que significa envoltura. La cobertura de chocolate supera en sabor a cualquier otro baño de chocolate. Se compone de cacao con manteca de cacao y azúcar. Existe con los sabores de chocolate amargo, semiamargo y chocolate con leche. Si bien el sabor es siempre delicioso, su preparación requiere mucho más cuidado que por ejemplo el baño de chocolate graso. Para recubrir un pastel alargado, un pastel en forma de corona o una tarta se necesitan unos 200 g de cobertura. Se corta la cobertura en trozos pequeños y se calienta al baño maría sin dejar de remover. Sacar la cobertura líquida del baño maría y dejar enfriar, asimismo sin dejar de remover, hasta que casi comience a solidificarse. En ese momento se vuelve a calentar con cuidado al baño maría a unos 30-35°. Para comprobar la temperatura, lo mejor es hacer la prueba del labio: se pone una gota de la cobertura derretida en el borde del labio inferior. Si no se experimenta sensación de calor, la temperatura es correcta. Si la gota de chocolate da la sensación de

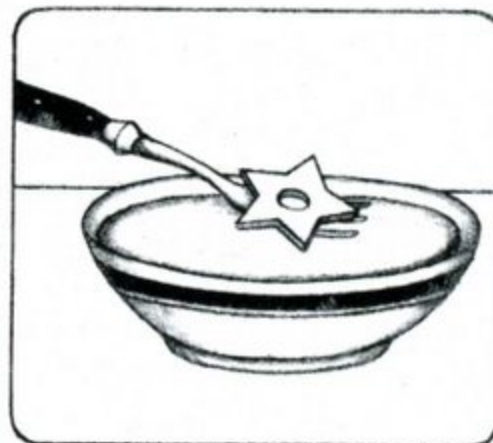


Fig. 55.—Las pastas a recubrir con baño de chocolate o cobertura se sumergen encima de un tenedor y se dejan escurrir en una rejilla. Se dejan ahí hasta que el baño se haya endurecido.

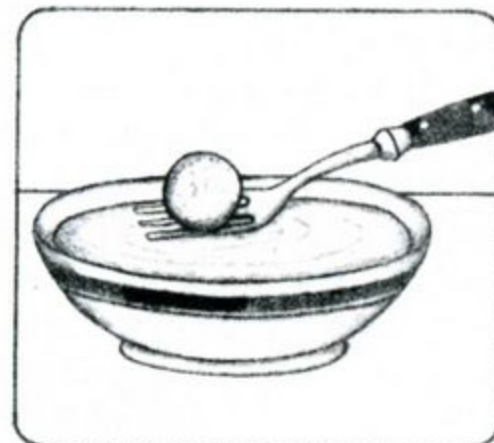


Fig. 56.—Colocar las bolas de mazapán o de otra masa sobre un tenedor —los trozos blandos se pueden pinchar— y sumergir por completo en la cobertura.

estar caliente o fría, la temperatura no es la adecuada. Verter la cobertura a la temperatura correcta sobre el pastel y alisarla con un cuchillo o una espátula. Sumergir total o parcialmente en la cobertura líquida la repostería de pequeño tamaño y dejar secar bien seguidamente (para sumergirla ponerla en un tenedor).

Baño para pasteles de miel

Ingredientes:

180 g de fécula de patata
1/4 l de agua fría

Proceso de trabajo:

• Tostar la fécula de patata en una cacerola sin dejar de remover. (La fécula de patata también puede extenderse sobre una bandeja de horno y tostarse a unos 200°. Si se tuesta en el horno, se echa después en una cacerola). Verter el agua en la fécula de patata tostada y llevar a ebullición sin dejar de remover. Pasar esta pasta por un tamiz fino y volver a hervir hasta que se haya formado una película fina en la superficie. Dejar enfriar la pasta y, si es necesario, diluirla con algo más de agua. Este baño de sabor neutro proporciona un brillo apetitoso a la superficie de los pasteles de miel. Estos se pintan con el baño todavía caliente.

Nuestro consejo

El baño para pasteles de miel no utilizado se puede guardar hasta un año en un recipiente herméticamente cerrado.

Baño de gelatina para tartas

El baño de gelatina para tartas se compra preparado en bolsitas y se puede elegir entre el incoloro (claro) o el de color rojo. Para recubrir las frutas claras o mezcladas el más apropiado es el baño incoloro. Cuando se han puesto frutas rojas sobre una tarta o un pastel se puede utilizar el baño de gelatina de color rojo. Para una tarta o un pastel redondo se necesita una bolsita de gelatina para bañar, para un pastel hecho sobre la bandeja del horno, dos. Preparar y aplicar siempre el baño exactamente como se indique en la bolsita. En lugar de con agua, también se puede preparar con vino o zumo de fruta. Si se utiliza fruta congelada para el pastel, se recubre todavía congelada con el baño caliente. Las frutas estarán descongeladas cuando el baño se haya endurecido y esté frío. Las almendras en láminas, crocante o chocolate molido que vayan a utilizarse para adornar el borde se presionan en el baño todavía blando con una espátula. La superficie del pastel no debe adornarse con nata montada hasta que el baño de gelatina no se haya endurecido.

Los adornos

Las fotos de las recetas de este libro proporcionan múltiples sugerencias para el adorno de pasteles, tartas, repostería de pequeño tamaño y pastas. Por regla general, con poco esfuerzo se logran grandes efectos: sólo hay que conocer las maniobras adecuadas. Y estas maniobras son las que vamos a explicar en las páginas siguientes.

Tamizar, espolvorear

Para tamizar son apropiados el azúcar en polvo y el cacao en polvo. Se pone una pequeña cantidad de azúcar en polvo o de cacao en un tamiz fino y se le hace oscilar uniformemente sobre lo que se quiera tamizar.

Si se colocan encima del pastel o la tarta unas tapaderas especiales para tamizar que hagan las veces de patrón, queda en la superficie un delicado dibujo de azúcar en polvo o de cacao. Hay que tener mucho cuidado al levantar la tapadera o el papel de encaje —que también puede utilizarse como patrón— para no borrar el dibujo.

Con un poco de habilidad también se pueden recortar en casa patrones de papel para tamizar por encima, por ejemplo, estrellas o un abeto para Navidad, pájaros, flores o incluso letras si se quiere adornar un pastel con una leyenda en ocasiones especiales.

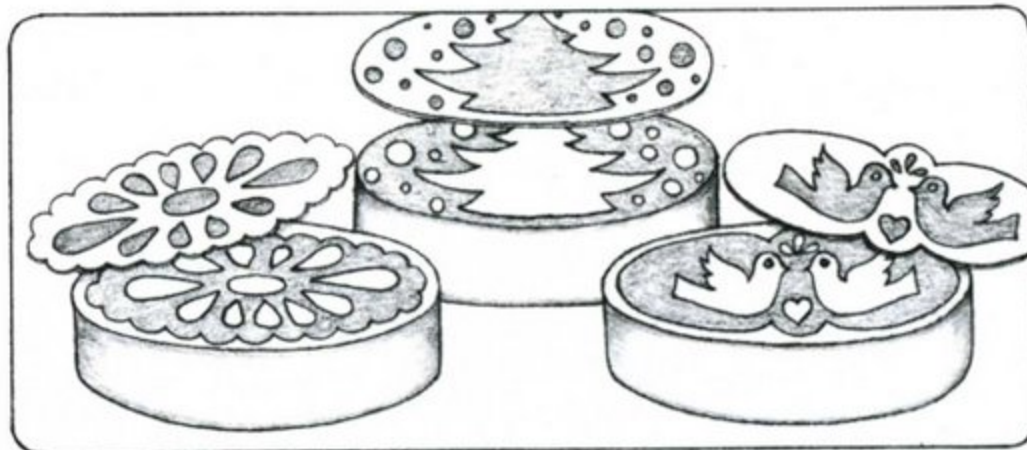


Fig. 57.—Con independencia de que los patrones para tamizar sean comprados o fabricados en casa, en cualquier caso pueden adornarse pasteles y tartas adecuadamente sin gran habilidad.

Para espolvorear son apropiados el azúcar granulada, trufas de chocolate, almendras en láminas, almendra molida, coco rallado, nueces ralladas, frutos secos picados o crocante. En muchas recetas puede leerse: «espolvorear el borde de la tarta con...». Esta indicación, sin embargo, no debe tomarse al pie de la letra, ya que si se espolvorea realmente el borde de la tarta, es seguro que algo caerá también en la superficie. Por eso lo mejor es presionar uniformemente el chocolate o las láminas de almendra con una espátula de plástico.

Rellenos, baños y adornos.

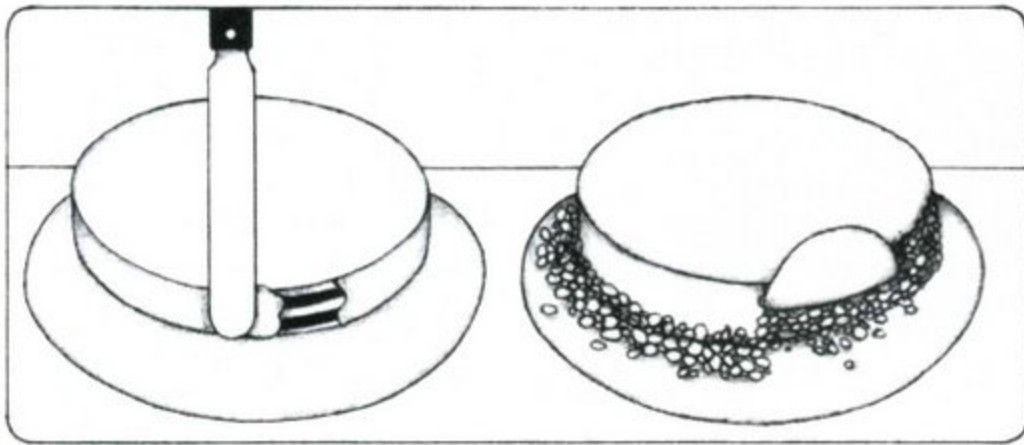


Fig. 58.—Si hay que «espolvorear» con almendras en láminas, chocolate granulado, etc., el borde de una tarta previamente untado con crema, lo mejor es presionar uniformemente lo que se vaya a espolvorear con una espátula de plástico.

Rosetas y guirnaldas

Las rosetas y guirnaldas se pueden hacer con nata montada o con crema de mantequilla. Para ello se necesita una manga pastelera con boquilla estrellada o redonda. Estas boquillas existen en diversos tamaños. Cuanto más pequeña sea la abertura, tanto más delicado es el resultado. Con la boquilla redonda se obtienen líneas lisas; con la boquilla estrellada, líneas dentadas. Para hacer rosetas y guirnaldas es imprescindible utilizar una manga pastelera, no una jeringa de plástico. Si se considera demasiado pesado el trabajo de hervir la bolsa de tela después de cada uso, se pueden utilizar bolsas de plástico o bolsas de un solo uso a las

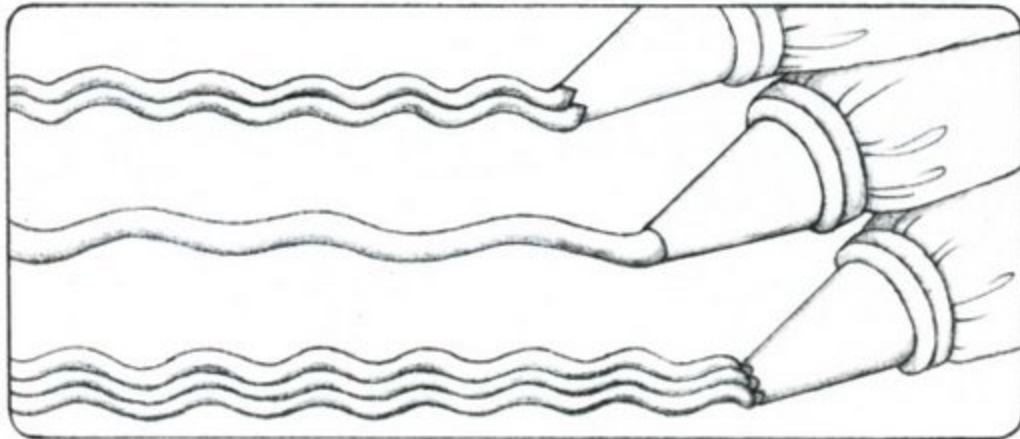


Fig. 59.—Para la decoración con nata o crema se utiliza la manga pastelera con boquillas estrelladas o redondas de distintos tamaños. Cuanto más pequeña sea la abertura de la boquilla, tanto más delicado resulta el dibujo.

que se corta una esquina para acoplar la boquilla. La manga pastelera se llena como máximo hasta la mitad, con el fin de poder sostener bien el extremo superior. Si se carece de práctica con la manga pastelera, es preferible ensayar primero el dibujo deseado sobre papel de aluminio (no por eso se pierde la crema; se levanta del papel de aluminio con un cuchillo y se vuelve a echar en la manga).

Para hacer rosetas se utiliza la boquilla estrellada. Las rosetas mayores pueden cubrirse con una guinda, un grano de chocolate-moca o una fresa. Si se vierten varios montones pequeños en forma de corona y en el centro una roseta mayor, resulta la forma de una flor. En cada porción de tarta se pueden hacer guir-

naldas radiales de dentro hacia fuera, terminarlas con una roseta o una flor y adornar éstas.

También se pueden hacer guirnaldas en forma de corona alrededor del borde de la tarta, en forma de corazón o en cualquier otra forma que haga referencia al motivo por el que se ha hecho la tarta.

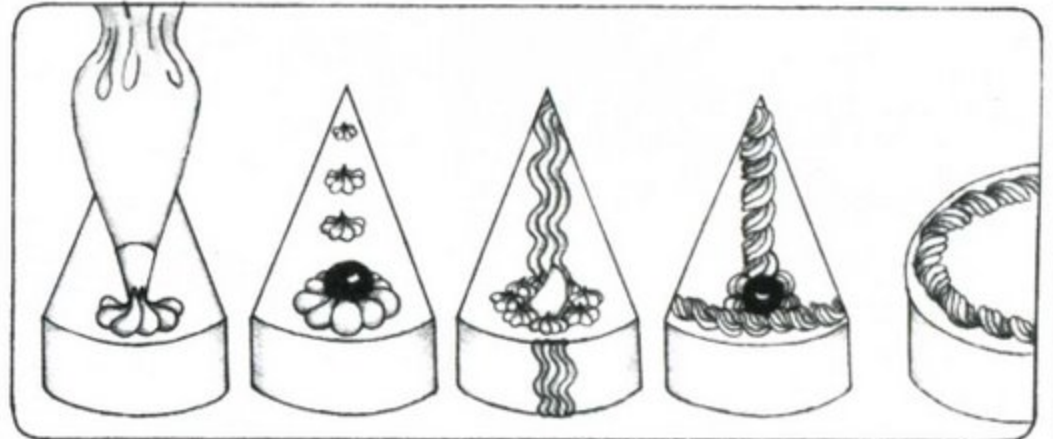


Fig. 60.—A base de rosetas y guirnaldas hechas con la boquilla estrellada se pueden hacer múltiples combinaciones sobre tartas. Las rosetas quedan muy bien si se decoran con frutas.

Letras y números dulces

Para hacer números o palabras, y también flores, mariposas y figuritas, se necesita un baño especial para aplicar con boquilla.

Baño de clara de huevo para boquilla

Se prepara primero un baño de clara de huevo como se describe en la receta de la página 39. Se añade gota a gota un poco de zumo de limón y la cantidad de azúcar en polvo que sea necesaria para que el baño sea estable. Si se desea que el baño tenga un color determinado, se tiñe con unas gotas de colorante o con un poco de zumo de fruta, añadiendo en este caso más azúcar en polvo.

Baño de chocolate para boquilla

Para este baño de chocolate es preciso hacer previamente un almíbar. Se mezclan 500 g de azúcar con 400 cm³ de agua y se lleva a ebullición sin dejar de remover hasta que la mezcla quede totalmente transparente y clara. Tarda unos 8 minutos. El azúcar queda entonces líquida y se puede conservar casi indefinidamente en una botella.

Para este baño de chocolate especial para aplicar con boquilla se desmenuza una cucharada colmada de cobertura y se disuelve al baño maría. Sacar la cobertura del baño maría y, cuando esté casi fría, mezclarla con unas 3 cucharaditas de almíbar. El baño debe quedar muy suave y brillante; si es necesario, añadir 1-2 cucharaditas más de almíbar.

Estos dos baños especiales se aplican con ayuda de una bolsita de papel barba que hace las veces de boquilla. En la página 42 explicamos la confección de las bolsitas.

Confección de las bolsas:

Doblar en diagonal un trozo de papel barba cuadrado y cortarlo por la mitad, de manera que se obtengan dos triángulos, que pueden utilizarse para baños de distinto color.

Formar dos cucuruchos con los triángulos.

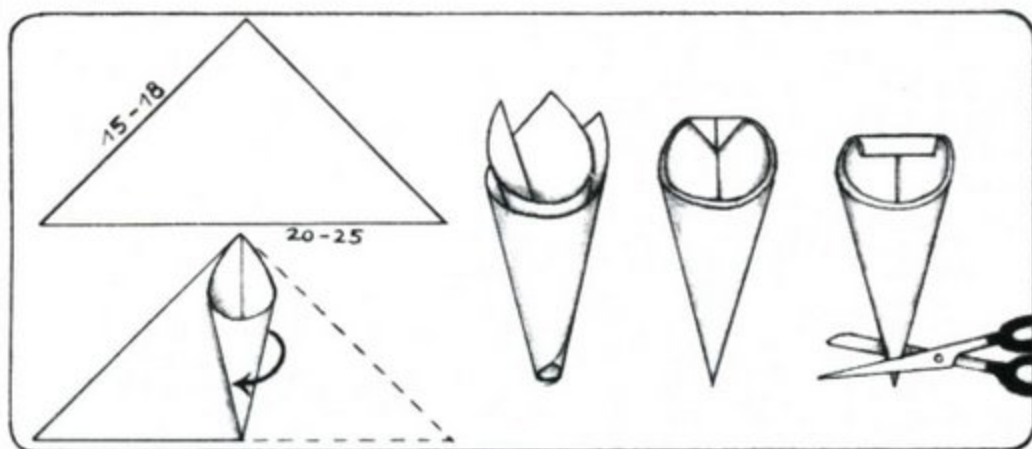


Fig. 61.—Para confeccionar una bolsa que haga las veces de boquilla, se corta un triángulo de papel barba, se forma un cucurucho y se doblan dos veces los extremos en el lado de la unión. ¡Cortar derecha la punta inferior! Cuanto más pequeño sea el agujero, tanto más fino resulta el «hilo».

Doblar arriba en la parte de la unión para que la bolsa quede bien unida.

Cortar con la tijera la punta de la bolsa en línea recta. ¡Esto es importante, ya que sólo de este modo se obtiene un «hilo» uniforme! Cuanto más arriba se corte la punta, más grueso será el «hilo».

Es preferible ensayar primero los números o las letras sobre el papel barba o papel de aluminio. Hay que tener la precaución de no colocar la bolsa muy cerca de la superficie. El «hilo» debe salir de la bolsa algo fluido, ya que sólo de este modo pueden modificarse las formas.

Una gran ayuda consiste en dibujar previamente con la aguja de hacer punto fina la superficie a pintar —letras, números o figuritas— y repasar a continuación el dibujo con el baño.

Los modelos siguientes pueden servir de sugerencia para creaciones propias.

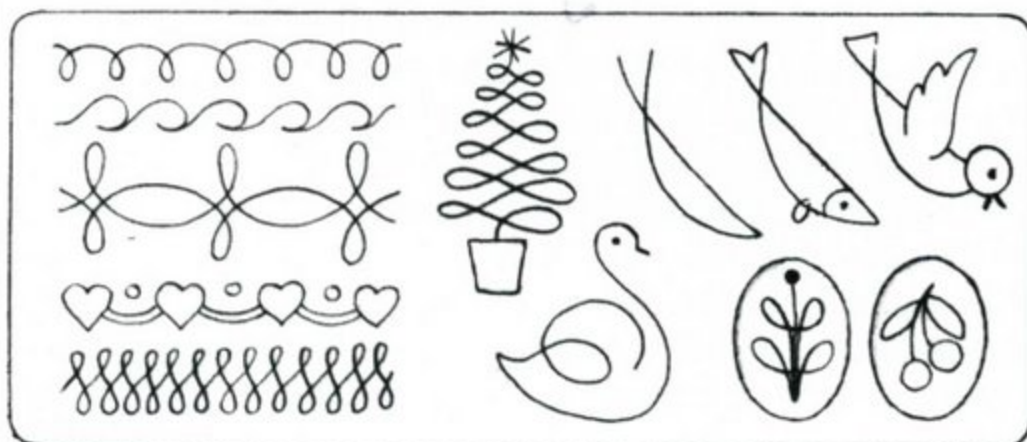


Fig. 62.—Las líneas y figuritas sencillas que se quieran confeccionar con la boquilla es preferible dibujarlas previamente en papel y pasar el dibujo con cuidado a la tarta utilizando una aguja de hacer punto. De este modo puede repasarse fácilmente con el baño especial para aplicar con boquilla.

Por ejemplo, el baño de una tarta de ron, aplicado con boquilla y de efecto tan brillante, se realiza de esta forma tan sencilla:

Fig. 63.—Cubrir primero la tarta de ron con una lámina delgada de mazapán.

Fig. 64.—Recubrir la placa de mazapán y el borde de la tarta con un baño claro.

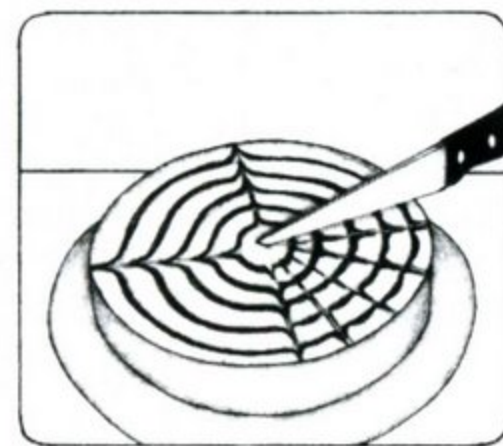
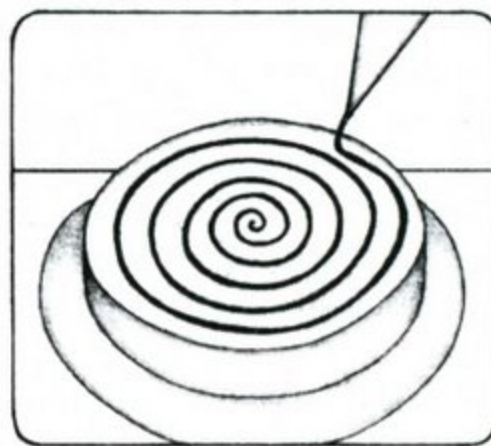
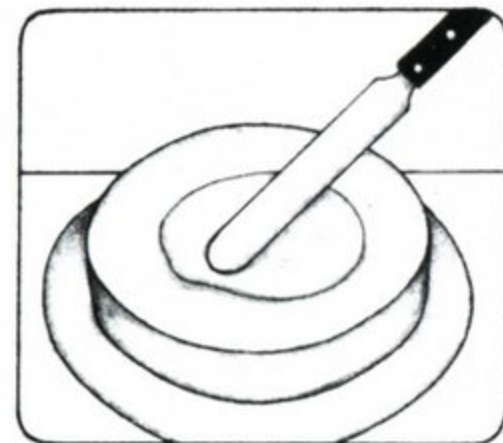
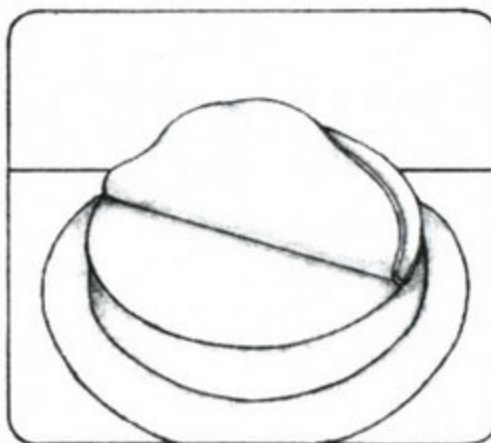


Fig. 65.—Aplicar con la bolsita el baño oscuro de dentro hacia fuera en forma de espiral.

Fig. 66.—Mientras el baño está blando todavía, estirar hacia fuera con un cuchillo las líneas oscuras. De este modo se logra el dibujo típico de la tarta de ron.

Cómo dar forma, enrollar y trenzar

En repostería cuando no se utiliza un molde hay que dar forma a la masa con las manos, o bien hay que extender la masa con el rodillo y cortar pastas con el cortapastas, o rombos, tiras, etc., con el cortapastas o con un cuchillo. Este tipo de repostería se cuece sobre la bandeja del horno. Entre las piezas más sencillas a las que se da forma con la mano se encuentran los panecillos. Para que todos ellos tengan el mismo tamaño lo mejor es pesar porciones de 50-60 g de masa y formar bolas con las manos enharinadas. Según el aspecto que se desee dar, se pueden aplanar las bolas, darles forma ovalada y/o darles unos cortes. Para dar forma al pan de Navidad se encuentran instrucciones exactas en la página 14. Los dibujos siguientes muestran cómo se da forma a otros tipos de masa algo más complicados.

Cómo recortar la masa

Si no se dispone de cortapastas, se pueden recortar pastas muy bonitas con vasos de distinto tamaño y un dedal. O bien, como ya hemos dicho, se recortan tiras, rombos, cuadrados o triángulos con la rueda dentada o con un cuchillo.

Empanadillas rellenas

Extender la masa hasta que tenga un grosor de $\frac{1}{2}$ cm aproximadamente, recortar cuadrados de 15 cm de lado y poner un poco de relleno en el centro.

Pintar las cuatro esquinas con yema de huevo batida y unir las en el centro apretando bien.

De los restos de masa, recortar pastas redondas con un dedal o una copa de licor y pegarlas en el centro con yema de huevo.

Cuernecillos

Extender la masa y cortar cuadrados del mismo tamaño o triángulos alargados. En los cuadrados poner el relleno en una esquina, aunque de forma que el borde quede libre, en los triángulos poner el relleno en el lado más estrecho.

Enrollar los cuadrados en diagonal y los triángulos desde el lado estrecho hacia la punta. Pintar la punta con yema de huevo batida y apretar fuerte. Doblar ligeramente los cuernecillos.

Medias lunas

Sobre una lámina de masa extendida en forma rectangular marcar la línea central y líneas transversales del mismo tamaño. Repartir el relleno entre las líneas transversales en el lado próximo a la línea central y doblar la lámina de masa por encima del relleno y apretar bien los bordes.

Con un vaso recortar medias lunas en la masa doblada y de forma que el relleno quede en el centro.

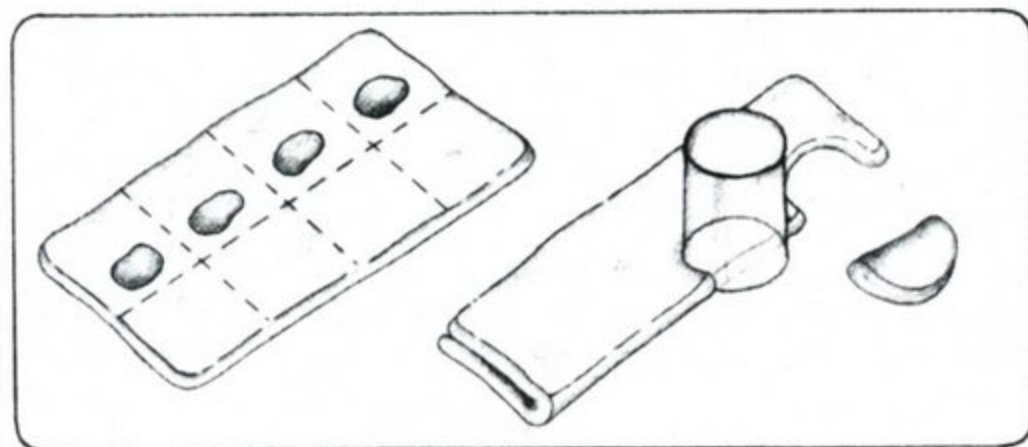


Fig. 67.—Para hacer medias lunas rellenas, colocar el relleno en un lado de la lámina de masa. Doblar por la mitad la lámina de masa y cortar medias lunas con un vaso. Volver a extender los restos de masa y repetir la operación.

Lazos

Formar tiras redondas del mismo grosor y longitud con los bordes adelgazados. Formar lazos con las tiras y sujetar los extremos a los lados más gruesos presionando ligeramente.

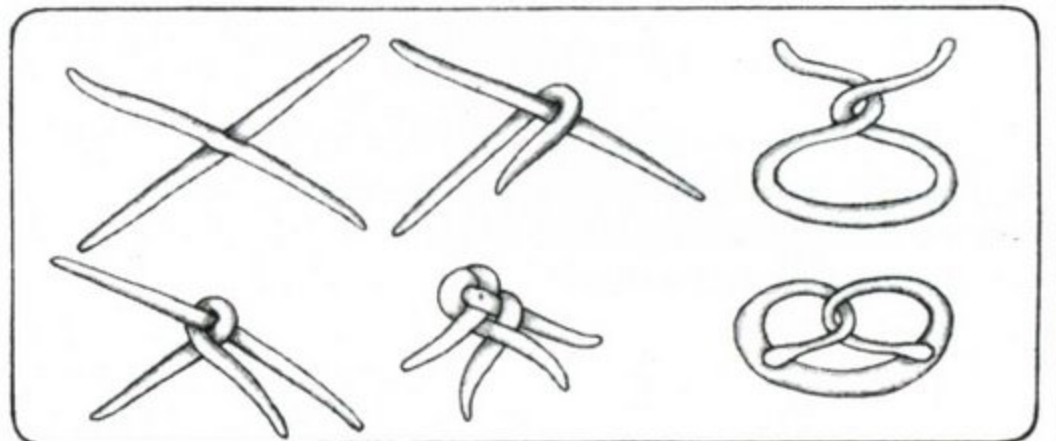


Fig. 68.—De este modo se forman lazos y pequeñas trenzas cuádruples con dos tiras. Un ejemplo son las trenzas de azafrán, receta página 222.

Ruedas, caracoles, nudos

Enrollar por arriba y por abajo, y en dirección opuesta, los extremos de dos tiras redondas de masa del mismo grosor y longitud.

Unir en el centro las tiras presionando y seguir enrollando los extremos hasta que se toquen con la parte central.

Enrollar en dirección contraria los extremos de una tira de masa alargada hasta que se toquen en el centro en forma de caracol.

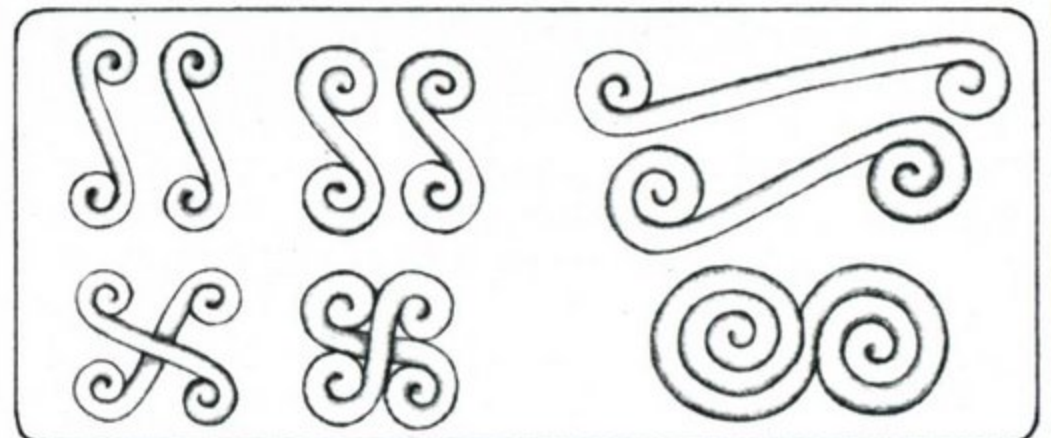


Fig. 69.—Formas habituales de la repostería de pequeño tamaño son los caracoles y los molinillos. Estas formas son muy sencillas de realizar. (Importante para la receta de panecillos trenzados de la página 219).

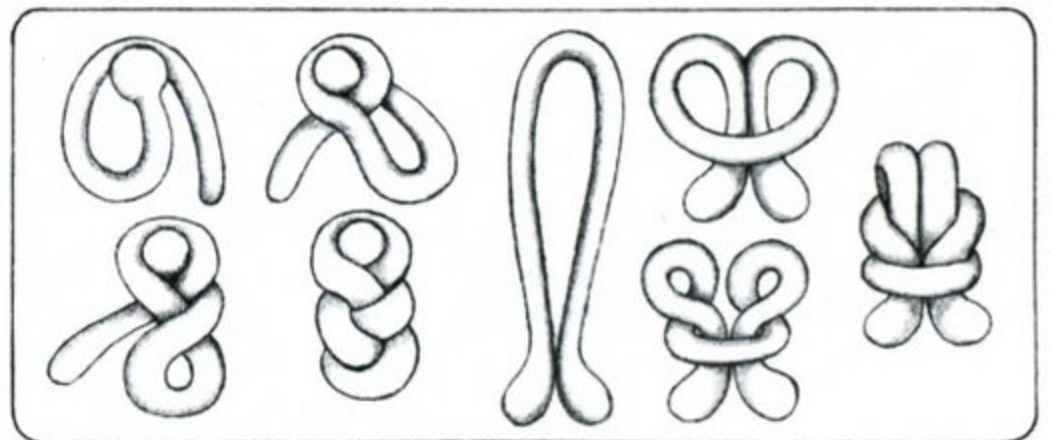


Fig. 70.—Los panecillos trenzados, receta página 219, pueden hacerse también con una tira de masa engrosada en forma de bola en uno o en ambos extremos.

Engrosar en forma de bola el extremo de una tira alargada de masa. Anudar la tira de masa alrededor de esta bola y trenzarla como puede verse en el dibujo.

Engrosar en forma de bola los dos extremos de una tira de masa y anudar la tira por encima de las dos bolas, puestas una al lado de la otra.

Trenzas de masa

Para las distintas clases de trenzas se necesitan tiras de masa del mismo grosor, tiras adelgazadas en ambos extremos o tiras adelgazadas en un solo extremo.

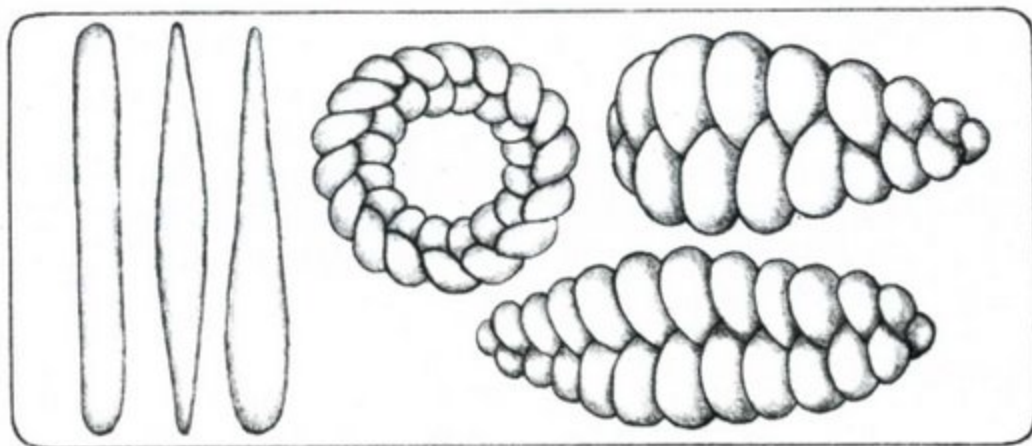


Fig. 71.—Las trenzas o coronas pueden formarse a base de tiras de masa de un grosor uniforme, o bien adelgazadas en uno o en ambos extremos. La forma de las tiras es lo que proporciona el aspecto peculiar a la obra.

Para hacer una corona trenzada se necesitan tres tiras adelgazadas en un extremo. Se hace una trenza normal y se unen los extremos de manera que no se vea la unión.

Para un pan de Navidad en forma de trenza lo mejor es utilizar tiras del mismo grosor. Independientemente de que la trenza se haga con tres, cuatro, cinco, seis o siete tiras, se empieza siempre por la mitad.

Si la trenza se hace con más de tres tiras, hay que tener en cuenta que las dos tiras de los extremos tienen que colocarse en el centro por encima de las tiras interiores.

Una vez hecha la mitad de una trenza de cinco tiras, hay que darle la vuelta, es decir, la parte de arriba pasa a ser la parte de abajo; sólo entonces se puede terminar la segunda mitad de la trenza.

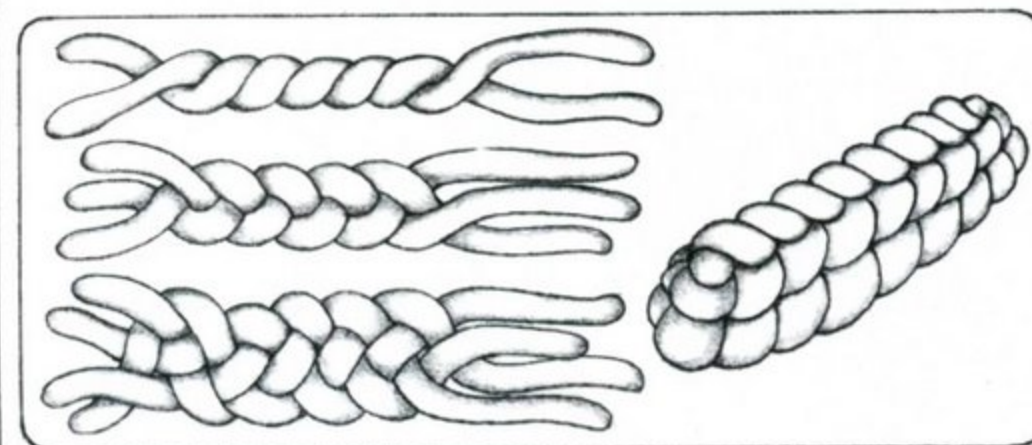


Fig. 72.—Si se confecciona una trenza con más de tres tiras, las tiras de los extremos se llevan hacia el centro por encima de las demás. Para hacer una trenza artística, se confecciona primero una trenza de cuatro o cinco tiras, encima de ella se coloca una trenza triple, y sobre ésta una de dos tiras.

Planes de trabajo

Para la casita de los cuentos de la página 152 se cortan patrones de cartón del tamaño adecuado según el dibujo. El suelo y las dos vertientes del tejado se cortan con un cuchillo afilado en una lámina de masa de 1 cm de grueso. Las dos fachadas y paredes laterales se cortan de una masa compuesta de tiras, ya cocida y todavía caliente. De los restos de masa, estirados hasta tener un grosor de $\frac{1}{2}$ cm, se cortan la valla, las contraventanas, la puerta, la chimenea y trocitos pequeños para adornar.

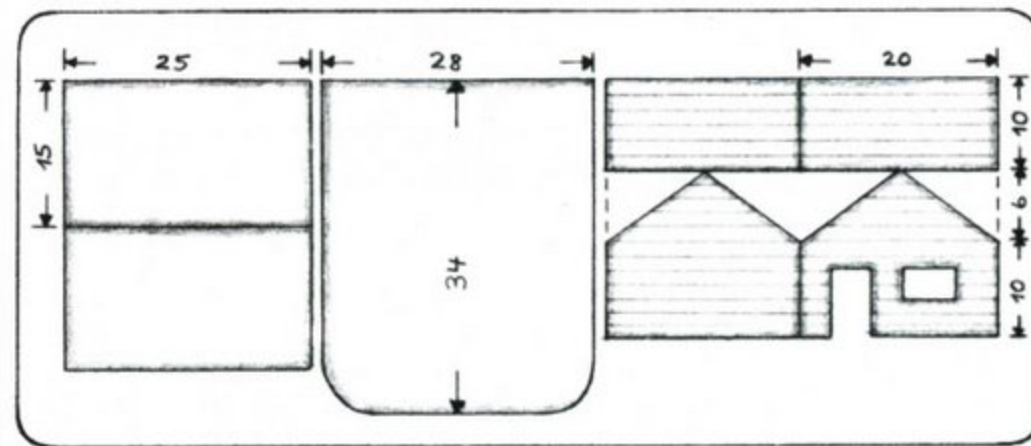


Fig. 73.—Los patrones para la casita de los cuentos de la página 152 se pueden dibujar y cortar a las medidas adecuadas según este esquema. Como complemento, hay que añadir una chimenea y algunas pastas para adornar las paredes.

Si se prefiere hacer una casa de tejado alto en lugar de esta más baja, la masa para las dos paredes frontales y laterales se estira hasta que tenga 1 cm de grosor, y la masa para el tejado y la chimenea, hasta que tenga $\frac{1}{2}$ cm. Para cortar la masa no cocida se utilizan patrones como los que sugerimos en el dibujo y se decora la casa a voluntad. El suelo de esta casa alta puede ser algo más pequeño o bien se puede organizar un jardín de azúcar en la superficie disponible.

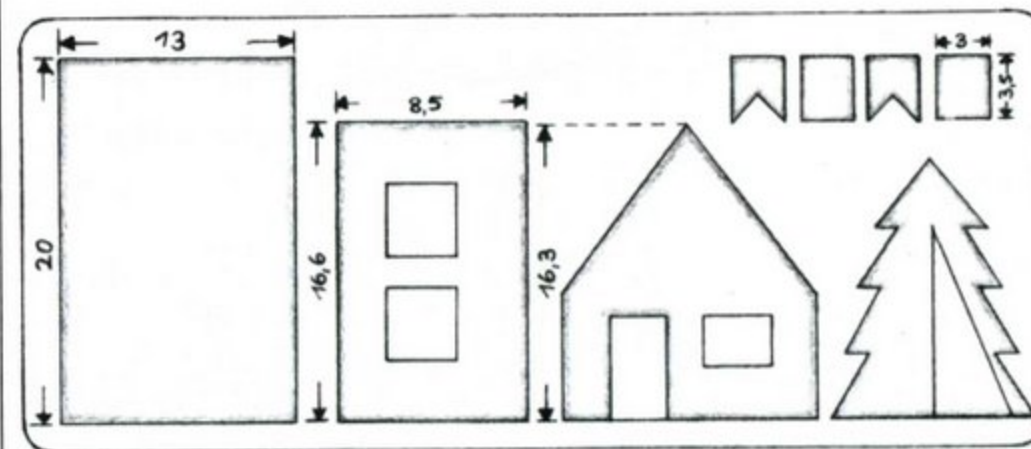


Fig. 74.—Aquí la versión para una casita de tejado más alto. La placa para el suelo puede hacerse del tamaño que se desee y «plantarse» con abetos.

Si se desea decorar la casita con unos abetos, se cortan los patrones según el modelo indicado; los tamaños pueden variar. Los patrones pueden utilizarse también para pastas en forma de abeto. Sin embargo, cuando se pretende colocar los abetos alrede-

Rellenos, baños y adornos.

dor de la casa se necesita un triángulo de sostén por cada árbol. Éstos se cuecen al mismo tiempo y se sujetan con un baño de azúcar a la cara posterior de los árboles.

Cesta de Pascua trenzada

Con tiras de masa de 20-35 cm de largo se trenza en primer lugar una reja, empezando por el centro. Se cortan las tiras de masa que sobresalgan en los extremos.

Colocar la reja sobre una fuente redonda, resistente al fuego, de 17 cm de diámetro. Con dos tiras de masa se forma un cordón alrededor del borde de la fuente, se pinta con yema de huevo batida y se coloca al borde de la fuente apretando los extremos. Se pinta, asimismo, toda la cesta con yema de huevo batida. Para el pie de la cesta se enrollan dos tiras de masa más gruesas

Fig. 75.—Para la cesta de Pascua, receta página 203, se trenza un enrejado con tiras de masa alargadas empezando por el centro.

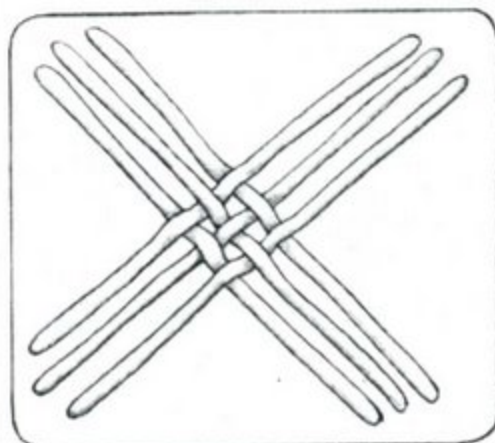


Fig. 76.—La reja de masa debe ser tan grande como para que pueda cubrirse con ella la fuente. Cortar los bordes irregulares de las tiras.

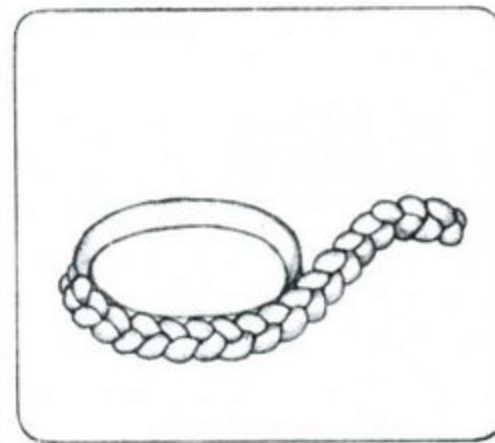
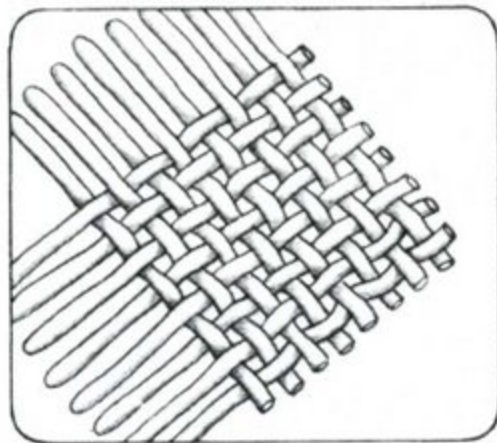


Fig. 77.—Para el pie de la cesta, formar un cordón de 40 cm de largo con dos tiras de masa más gruesas, colocarlo alrededor de un anillo de papel de aluminio preparado con anterioridad, untar los extremos con yema de huevo y apretar.

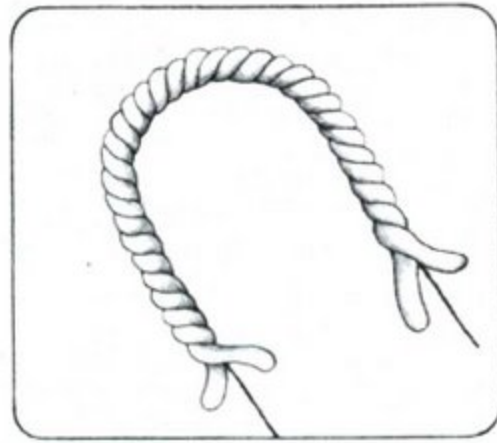


Fig. 78.—Para el asa, formar un cordón con dos tiras más delgadas, doblar un alambre en forma de asa e introducirlo en el cordón. Dejar libres los extremos del alambre, ya que se utilizan más tarde para pinchar el asa en la cesta.

hasta formar un cordón de 40 cm de largo; se coloca el cordón alrededor de un anillo de papel de aluminio preparado con anterioridad, se untan los extremos de la masa con yema batida y se unen apretando. Para hacer el asa se forma un cordón con dos tiras largas del mismo grosor, se mete un alambre y se le da la forma de asa adecuada al tamaño de la cesta. Los dos extremos del alambre se dejan libres, ya que se introducen después en la cesta.

Con la masa restante se forman tres tiras del mismo grosor, se hace una trenza para el borde superior de la cesta y se coloca encima en forma de anillo. El anillo debe corresponder al perímetro de la cesta. Se untan con yema de huevo los extremos del anillo y se unen apretando bien.

Cocer todas las partes de la cesta como se indica en la receta de la página 203 y dejar enfriar una noche. Unir las distintas partes con un baño de azúcar y colocar el asa pinchando el alambre en la cesta.

Fig. 79.—Colocar el enrejado de masa sobre una fuente resistente al horno. Formar un cordón alrededor del borde de la fuente con dos tiras de masa.

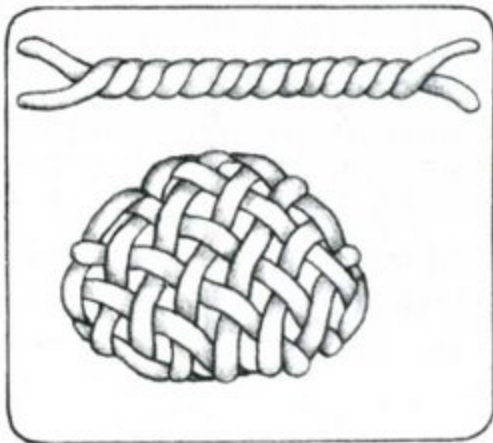


Fig. 80.—Untar el cordón con yema de huevo, colocarlo al rededor del borde y apretar los extremos. Untar toda la cesta con yema de huevo.

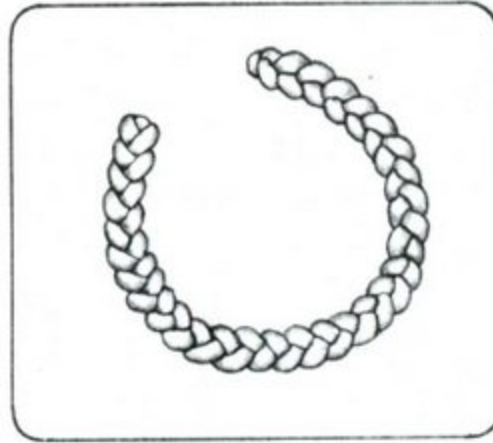
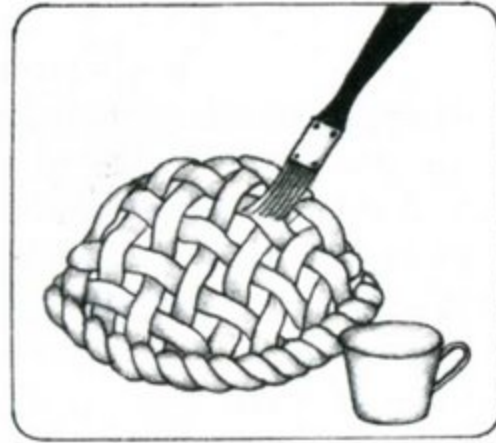


Fig. 81.—Con la masa restante, formar tres tiras y tejer una trenza para el borde superior de la cesta. Formar un anillo, untar con yema de huevo los extremos y unir apretando bien.



Fig. 82.—Untar con yema de huevo batida todas las partes de la cesta, hornear como indica la receta y dejar reposar por la noche. Pegar las partes de la cesta con un baño de azúcar y pinchar el asa por los extremos de alambre.

Algunos trucos experimen- tados

Para comenzar la práctica

- Las manzanas, peras y plátanos se ennegrecen rápidamente una vez pelados y troceados. Si se rocían inmediatamente con zumo de limón —las cantidades grandes se ponen en agua de limón— conservan su color.
- La repostería a base de manzanas resulta mejor si éstas son un poco ácidas, como, por ejemplo, las reinetas.
- Si se coloca una masa entre dos pliegos de papel barba enharinados, resulta mucho más fácil estirla con el rodillo.
- Si por cualquier razón se carece de tiempo para hornear una masa quebrada ya preparada, se envuelve en papel de aluminio o papel barba y se guarda en el frigorífico. Puede conservarse así hasta una semana. No se estira o se da forma hasta que se vaya a hornear.
- La repostería con una proporción elevada de frutos secos permanece fresca y jugosa después de cortada si se vuelve a poner en el molde y se envuelve todo él con papel de aluminio.
- La fruta congelada puede hornearse sin descongelar siempre que no haya sido congelada en bloque y pueda separarse todavía congelada. Puede utilizarse para una tarta de frutas hundidas o para cubrir masa quebrada u hojaldre. Para que las frutas no ablanden el fondo de la tarta al descongelarse se espolvorea éste con pan rallado o nueces ralladas o bien se unta con mermelada.
- Las especias no conservan su aroma más de un año, y ello sólo si se conservan en recipientes herméticos y opacos. Lo

mejor es comprar las especias sin triturar y anotar en el recipiente la fecha de su compra.

- La repostería a base de miel permanece blanda si se coloca debajo de la tapa de la caja en que se guarde un pañito empapado en ron.
- El baño de chocolate evita durante largo tiempo que un pastel se seque; sin cortar se mantiene completamente fresco durante una semana.
- El requesón como componente de una masa hace el pastel particularmente esponjoso. Estos pasteles, no obstante, deben consumirse de inmediato, ya que se resecan rápidamente.
- La repostería a base de clara de huevo y los almendrados no se pegan al papel barba una vez horneados si se desprenden inmediatamente de la bandeja del horno junto con el papel y se colocan sobre un paño de cocina grande húmedo.
- Los rellenos de tartas blandos se salen con facilidad al cortar la tarta. Para evitarlo se corta la capa superior de bizcocho en 12 ó 16 porciones y sólo entonces se cubre con ella la última capa de crema o de nata.
- El papel grasa ahorra tiempo y trabajo. Para hacer pastas de todo tipo se cubre la bandeja del horno con papel grasa. La bandeja no necesita entonces ser engrasada y permanece limpia, las pastas se desprenden fácilmente del papel una vez frías y no se rompen con tanta facilidad. Este papel puede usarse varias veces.
- Los adornos con manga pastelera requieren un poco de prác-

tica. Para no estropear una crema de mantequilla o nata haciendo demasiadas pruebas lo mejor es ensayar primero con «nata falsa». Para ello se hace un puré de patata de bolsa, echándole la cantidad de agua necesaria para que tenga la consistencia adecuada.

- Si de la prueba del palillo se deduce que un pastel debe cocerse unos minutos más, pero la superficie está bien tostada, se coloca un trozo de papel barba doblado o de papel de aluminio sin doblar por encima del pastel.
- Volcar un pastel de molde a la rejilla resulta más fácil si se coloca la rejilla encima del molde, se agarran ambos con paños de cocina y se procede a volcar el pastel.
- Si se desea dividir por la mitad una bolsita de levadura en polvo, se alisa primero el contenido para que quede uniformemente repartido. Se dobla la bolsa por la mitad, de manera que el contenido se desplace hacia los lados, y se corta con la tijera.

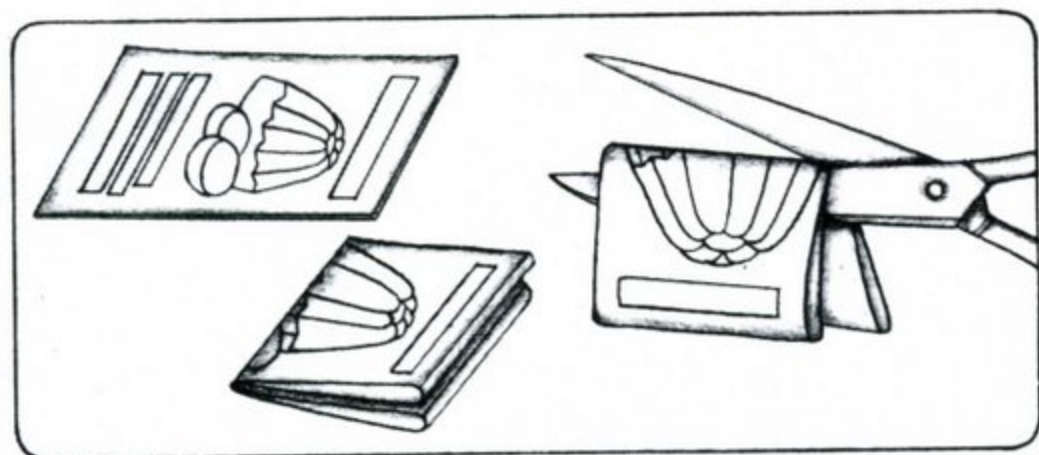


Fig. 83.—El contenido de una bolsita de levadura en polvo puede dividirse fácilmente por la mitad si se reparte primero el polvo uniformemente y después se dobla y se corta la bolsa.

- La nata montada que haya sobrado después de adornar una tarta se pone con la manga pastelera en forma de motas, rosetas o guirnaldas sobre papel de aluminio y se congela. Una vez congelada se envuelve, se etiqueta y se puede disponer de ella como decoración en cualquier momento. Una vez sacados del congelador, estos adornos se descongelan en unos minutos.
- La crema que vaya a utilizarse para rellenar y adornar una tarta se divide en dos porciones: la más pequeña se vierte inmediatamente en la manga pastelera, mientras que con la porción mayor se rellena y se recubre la tarta. Si se trabajara con la totalidad de la crema al rellenar y recubrir, podrían desprenderse partículas de tarta, que luego estropean la decoración.
- Para rellenar y adornar una tarta, así como para espolvorear el borde, se colocan debajo varias tiras de papel fuerte o papel de aluminio. De este modo no se mancha el plato o el papel de encaje que se pone debajo de la tarta. Las tiras de papel se retiran con facilidad una vez terminado el trabajo.
- Los pasteles de queso y las tartas de queso y nata se dejan en el horno apagado y abierto hasta que éste haya adquirido la temperatura ambiente. De este modo no se estropea con tanta facilidad la crema.
- La repostería de masa fermentada y de hojaldre se pinta a menudo con yema de huevo antes de meterla en el horno. La superficie presenta un aspecto particularmente apetitoso una vez

cocida si se dan dos o tres manos de yema de huevo. Dejar secar cada mano antes de dar la siguiente.

- Si a pesar de todas las precauciones el pastel queda demasiado oscuro, se puede salvar rascando la superficie quemada con un cuchillo o incluso cortándola y recubriendo con un baño espeso de azúcar o de chocolate.
- Los fondos de bizcocho deben reposar un mínimo de 2 horas antes de cortarse, aunque lo mejor sería toda una noche.
- Las tartaletas o barquillas de masa quebrada pueden hacerse en doble cantidad de la necesaria y conservarse hasta 4 semanas en una caja de lata bien cerrada.
- Las claras de huevo para repostería con merengue pueden ir juntándose poco a poco. Si sólo se necesita la yema del huevo para un pastel o un plato determinados, se guarda la clara ligeramente batida en un recipiente con cierre de rosca o se congela en una caja adecuada a este fin. Una vez descongeladas, pueden utilizarse como frescas.
- El recorte de masa con pequeñas figuras resulta más fácil si se pasan las figuras brevemente por harina cada vez que se van a utilizar.
- Si al verter la masa en el molde caen algunas gotas por fuera, es imprescindible limpiarlas antes de meter el molde en el horno, ya que de lo contrario se queman y forman una costra en el molde.
- Antes de cada uso se debe comprobar si el borde y el fondo de los moldes desmontables cierran bien. Si el molde no cierra bien, la masa gotea a la chapa del horno y se quema. Si es necesario, se forran con papel barba los moldes desmontables que ya no cierran muy bien.
- Si al hacer pastas se hacen una o dos de prueba, se puede ver exactamente cuánto ocupan y se aprovecha mejor el espacio de la bandeja del horno.
- Para trabajar hay que colocar la bandeja del horno sobre un paño húmedo. De este modo no se desplaza de un lado a otro y las superficies de trabajo no reciben arañazos.
- Si se da uno cuenta demasiado tarde de que no hay en casa azúcar en polvo para tamizar sobre un pastel, se pulveriza azúcar refinada corriente en la batidora.

Antes de empezar:

- Preparar todos los utensilios necesarios, sin olvidar los pequeños, como cucharas, cuchillos, brocha, varillas, espátula, paños de cocina y papel absorbente.
- La repostería es una ciencia exacta, por lo que hay que pesar o medir exactamente todos los ingredientes necesarios. Los huevos deberían tener siempre un peso medio de 60-65 g, de lo contrario hay que equilibrar la diferencia de peso (los huevos se pesan con cáscara).
- Sacar con tiempo los ingredientes del frigorífico para que todas las sustancias tengan la temperatura ambiente al comenzar a trabajar. Eventualmente ablandar la mantequilla o margarina en un recipiente al baño maría; en algunos tipos de masa se trabaja mejor de este modo.
- Calentar los líquidos a la temperatura que se indique en la receta.
- En nuestras recetas se habla siempre de «harina tamizada». Con ello nos oponemos conscientemente a las teorías más modernas, pero al tamizar la harina se evita que grumos o impurezas perjudiquen el resultado final. Por esta razón creemos que realmente merece la pena el pequeño esfuerzo de tamizar la harina.
- En caso de utilizar una batidora eléctrica o un brazo eléctrico es preferible montar primero las claras de huevo a punto de nieve y reservarlas en el frigorífico hasta que se vayan a utilizar. De este modo se garantiza que no haya rastros de grasa o de yema de huevo en varillas y fuentes, los cuales podrían perjudicar la calidad de las claras a punto de nieve.
- Si en la receta se indica que la masa se debe trabajar, extender, etc., sobre una superficie enharinada, esta superficie debe espolvorearse con muy poca harina. De lo contrario, la masa absorbe cantidades de harina no previstas en la receta y modifica su consistencia.
- Los limones o naranjas cuya corteza haya de rallarse no deben haber sido tratados con pesticidas. Por si acaso, lavar varias veces con agua caliente y secar los cítricos antes de rallar la corteza.
- Cuando las cantidades de ingredientes se indican en cucharadas o cucharaditas se hace referencia siempre a una cucharada rasa. De lo contrario se indica expresamente una cucharada colmada o media cucharada. Para medir con la cuchara las cantidades expresadas en gramos indicamos a continuación las principales medidas:

<u>Ingredientes:</u>	<u>1 cucharada:</u>	<u>1 cucharadita:</u>
Harina	10 g	3 g
Fécula	9 g	3 g
Pan rallado	10 g	3 g
Azúcar	12 g	4 g
Azúcar en polvo	10 g	3 g
Cacao en polvo	8 g	2 g
Nueces ralladas	20 g	6 g
Mantequilla/margarina	15 g	5 g

- Si para un tipo de masa hay que engrasar los moldes o la bandeja del horno, espolvorearlos con pan rallado o harina o forrarlos con papel barba, se debe comenzar el trabajo por este proceso. De este modo, una vez preparada la masa no se producen retrasos antes de la cocción. Este dato es importante sobre todo en la masa de bizcocho y masa batida.
- Al leer una receta debe comprobarse siempre cuál es el momento apropiado para calentar el horno. El horno eléctrico se debe calentar 15-20 minutos antes de introducir el pastel; el horno de gas, unos 5 minutos antes.
- Si se utiliza una bandeja de horno, se coloca la parrilla a la altura adecuada cuando se vaya a calentar el horno. Los moldes se colocan siempre sobre la parrilla, nunca sobre la bandeja del horno.
- Si un pastel se tuesta demasiado rápido durante la cocción, se cubre la superficie con un papel barba doblado o con papel de aluminio sin doblar.
- Jamás debe abrirse el horno demasiado pronto para ver cómo va la cocción. Determinados tipos de masa no lo toleran en absoluto. Si son pastas planas lo que se está haciendo, se puede mirar a los 5 minutos; si son tartas altas, fondos de bizcocho o buñuelos de viento, nunca durante los primeros 15-20 minutos de cocción.
- Al hacer tartas y pasteles altos es imprescindible realizar la prueba del palillo (→ página 296) al finalizar el tiempo de cocción indicado para comprobar si el pastel está realmente en su punto. Si es necesario, se deja otros 10-15 minutos en el horno, eventualmente con la superficie tapada.
- Es conveniente familiarizarse sobre todo con las recetas básicas. En ellas se explican detenidamente todas las fases de trabajo y se hace especial referencia a los detalles importantes.
- Si al leer una receta no se tiene seguridad sobre lo que quiere decirse con una determinada expresión o proceso de trabajo, no hay más que consultar el índice de materias para informarse.

El signo ◇

El signo ◇ en las listas de ingredientes significa que todos los mencionados hasta ese lugar se utilizan para un determinado proceso de trabajo. Los ingredientes restantes pertenecen al relleno, decoración, etc.





Pastel de arándanos con merengue

450 g de arándanos congelados ◇

250 g de harina, 1 pellizco de sal, 125 g de mantequilla, 1 huevo, 1 bolsita de vainilla en polvo, 100 g de azúcar ◇

2 cucharaditas de fécula, 1 cucharada de azúcar ◇

500 g de garbanzos para poner sobre la masa ◇

1/2 taza de mermelada de uva espina o de grosella, 3 claras de huevo, 6 cucharadas de azúcar en polvo

Dejar descongelar los arándanos tapados. Amasar la harina tamizada junto con la sal, la mantequilla, el huevo, la vainilla y el azúcar. Dejar reposar esta masa quebrada tapada 1-2 horas en el frigorífico.

Dejar escurrir los arándanos; reservar el jugo. Disolver la fécula en agua fría y llevar a ebullición junto con el azúcar y el jugo de arándanos. Incorporar los arándanos y dejar enfriar todo. Calentar el horno a 180°. Extender la masa y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. Pinchar varias veces la masa y poner encima los garbanzos para que no se abombe (cocción en vacío, v. pág. 24). Cocer este fondo 15 minutos a altura media. Retirar los garbanzos. Enfriado el fondo, untarlo con la mermelada y rellenarlo con los arándanos. Montar las claras junto con el azúcar en polvo. Con la manga pastelera disponer el merengue en forma de reja sobre los arándanos y dejar que se dore ligeramente bajo el grill. Dejar enfriar el pastel sobre una rejilla.



Pastel campesino de ciruelas

300 g de harina, 200 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 1 huevo ◇

1 1/2 kg de ciruelas rojas, 2 cucharadas de azúcar gruesa

Tamizar la harina sobre una tabla de amasar y repartir sobre ella la mantequilla en copos. Esparcir el azúcar sobre la harina y echar el huevo en el centro. Con las manos lo más frías posible, amasar con rapidez todos los ingredientes hasta obtener una masa quebrada dúctil. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.

Lavar las ciruelas, deshuesarlas y cortarlas de modo que

queden unidas por abajo. Calentar el horno a 220°.

Extender la masa sobre una superficie enharinada y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable de 24-26 cm de diámetro. Pinchar la masa varias veces con un tenedor y cubrirla de modo uniforme con las ciruelas bien juntas en forma de rosa. Esparcir por encima el azúcar gruesa. Cocer el pastel 20-30 minutos a altura media. Dejarlo enfriar sobre una rejilla.

Nuestro consejo

Este pastel debe acompañarse con nata montada.



Pastel fino de ciruelas

300 g de harina, 200 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 1 huevo ◇

500 g de garbanzos para poner sobre la masa ◇

1 kg de ciruelas rojas, 3 cucharadas de agua, 100 g de azúcar, 6 hojas de gelatina blanca, 4 cucharadas de fécula, 2 cucharadas de nueces ralladas ◇

1/8 de l de nata líquida, 12 medias nueces

Amasar la harina tamizada junto con la mantequilla, el azúcar y el huevo. Dejar reposar la masa tapada 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 190°. Extender la masa sobre una superficie enharinada y forrar

con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. Pinchar varias veces la masa y repartir por encima los garbanzos para que no se abombe (cocción en vacío, v. pág. 24). Cocer la masa 20 minutos a altura media. Retirar los garbanzos y dejar enfriar este fondo. Lavar y deshuesar las ciruelas y cocerlas 5 minutos con el agua y el azúcar. Ablandar la gelatina en un poco de agua fría. Disolver la fécula en agua fría, agregarla a las ciruelas y llevar a ebullición. Mezclar las nueces. Agregar la gelatina exprimida a la pasta de las ciruelas y rellenar con esta mezcla el pastel. Dejar cuajar en el frigorífico. Montar la nata y adornar el pastel con ésta y con las medias nueces.



Pastel de albaricoques

500 g de harina, 1/4 l de leche templada, 30 g de levadura prensada, 80 g de mantequilla, 1 huevo, 1 pellizco de sal, 2 cucharadas de azúcar ◇

1 kg de albaricoques, 500 g de requesón, 3 huevos, 3 cucharadas de fécula, el jugo y la corteza rallada de 1/2 limón, 3 cucharadas de almendras en láminas

Para la bandeja del horno: mantequilla

Engrasar una bandeja de horno con mantequilla. Tamizar la harina sobre una fuente. Hacer un hoyo en el centro y mezclar en él la levadura desmenuzada con la leche y un poco de harina. Dejar fermentar la masa

previa de levadura, tapada, 15 minutos.

Derretir la mantequilla y mezclar con el huevo, la sal, el azúcar, toda la harina y la masa previa de levadura. Amasar hasta que salgan burbujas y dejar fermentar de nuevo tapada 15 minutos. Lavar, dividir por la mitad y deshuesar los albaricoques. Mezclar el requesón con los huevos, la fécula, el jugo de limón, la ralladura y el azúcar.

Extender la masa fermentada, ponerla sobre la bandeja del horno, untar por encima con el requesón y cubrir con los albaricoques. Esparcir por encima las almendras. Dejar fermentar de nuevo el pastel 15 minutos. Calentar el horno a 220°. Cocer el pastel 35-40 minutos a altura media. Dejar que se enfríe un poco, cortarlo en porciones y retirarlo de la chapa.



Pastel de grosellas

200 g de harina, 100 g de mantequilla, 5 cucharadas de azúcar, 1 huevo ◊

500 g de grosellas, 3 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 125 g de almendras peladas ralladas, 3 claras de huevo ◊

1/2 taza de azúcar en polvo

Tamizar la harina sobre una tabla pastelera y amasar con la mantequilla, el azúcar y el huevo. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.

Desprender las grosellas de los tallitos, lavarlas bajo el grifo y dejarlas escurrir. Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa y mezclar con las al-

mendras. Batir las claras junto con el resto del azúcar a punto de nieve e incorporar de abajo arriba a la mezcla de yema y almendra. Mezclar de igual modo las grosellas con esta crema. Calentar el horno a 190°.

Extender la masa sobre una superficie enharinada y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Pinchar la masa varias veces con un tenedor, repartir el relleno por encima y alisar la superficie. Cocer el pastel 40 minutos a altura media.

Dejar enfriar 5 minutos dentro del molde y poner luego sobre una rejilla. Una vez enfriado del todo, espolvorear con el azúcar en polvo tamizado.



Pastel de cerezas

300 g de cerezas ◊

5 yemas de huevo, 180 g de azúcar, 80 g de mantequilla o margarina, 180 g de harina, 1/2 bolsita de levadura en polvo,

5 claras de huevo ◊

1/2 taza de azúcar en polvo

Para el molde: mantequilla o margarina y harina

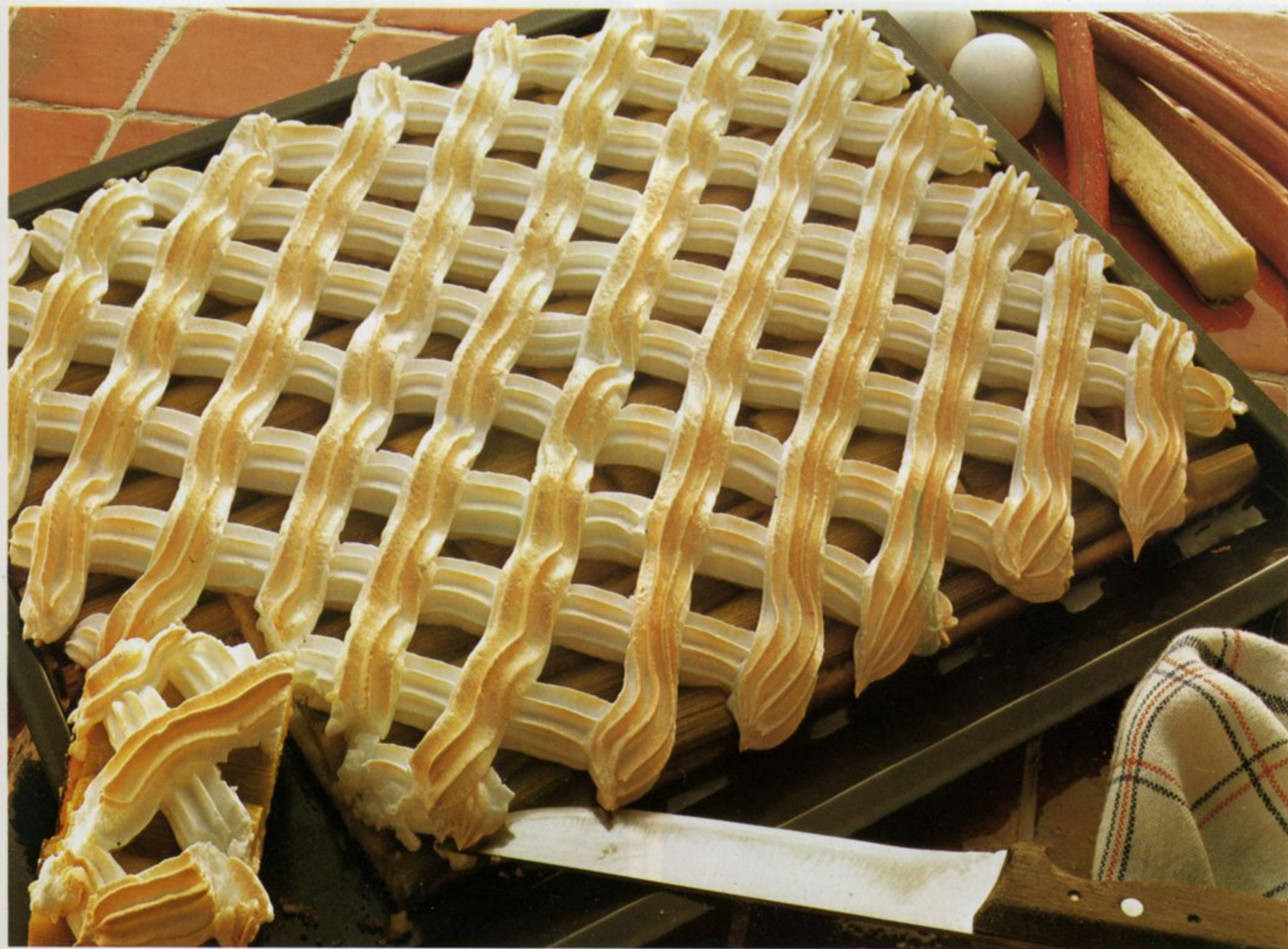
Quitar los tallos, lavar, dejar escurrir y deshuesar las cerezas. Engrasar un molde de tartas o uno desmontable de 26 cm de diámetro y espolvorearlo con harina. Calentar el horno a 190°.

Batir las yemas con la mitad del azúcar y la mantequilla o margarina hasta obtener una mezcla espumosa. Poco a poco, incorporar de abajo arriba la harina tamizada junto con la

levadura en polvo a la mezcla de yemas. Montar las claras junto con el resto del azúcar e incorporar de abajo arriba a la masa. Echar la masa en el molde y repartir por encima las cerezas, hundiéndolas un poco en ésta con el mango de un cucharón. Cocer el pastel 50-60 minutos a altura media. Durante la cocción, las cerezas se hunden en la masa. Sacar el pastel del molde, dejarlo enfriar sobre una rejilla y espolvorear con el azúcar en polvo tamizado.

Nuestro consejo

También se puede hacer el pastel con trocitos de ruibarbo, uvas espigas o frambuesas.



Pastel quebrado de ruibarbo

300 g de harina, 200 g de mantequilla o margarina, 100 g de azúcar, 1 yema de huevo

1 1/2 kg de ruibarbo

3 claras de huevo, 150 g de azúcar

Tamizar la harina sobre una tabla de amasar. Repartir la mantequilla o margarina en copos sobre la harina, esparcir el azúcar por encima y echar la yema en el centro. Amasar los ingredientes con las manos frías a ser posible, de manera rápida y de dentro a fuera, hasta obtener una masa quebrada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.

Lavar y secar el ruibarbo y quitar la fina piel externa desde arriba hacia abajo. Cortar los tallos de ruibarbo en trozos como de un dedo de largo. Calentar el horno a 200°.

Sobre una superficie enharinada extender la masa al tamaño de la bandeja del horno. Hacer un rollo flojo con la lámina de masa, poner sobre la bandeja del horno y desenrollarla. Pincharla varias veces con un tenedor. Poner uno junto a otro los trozos de ruibarbo sobre la masa. Cocer el pastel 30 minutos a altura media.

Batir las claras a punto de nieve, al tiempo que se añade poco a poco el azúcar. Introducir este merengue en una manga pastelera con boquilla estrellada. A los 30 minutos de cocción sacar el pastel del horno y dejarlo enfriar un poco. Adornar el pastel con el merengue

en forma de rejilla diagonal bien regular. Dorar el merengue 10 minutos bajo el grill del horno hasta que tome un ligero color.

Dejar enfriar un poco el pastel, cortarlo en porciones iguales, retirarlo de la chapa y dejar enfriar sobre una rejilla.

Nuestro consejo

Quien encuentre trabajoso formar la rejilla de merengue con la manga pastelera, puede extender el merengue por toda la superficie del ruibarbo con una espátula o un cuchillo. El pastel no tendrá entonces tanta presencia, pero sabrá igual de bien. En lugar del ruibarbo se pueden emplear también grosellas, uvas espinas o arándanos. Si estas frutas resultaran demasiado ácidas, se añaden 2-3 cucharadas de azúcar gruesa esparcidas sobre la fruta.



Pastel de manzana tapado

300 g de harina, 250 g de azúcar, 150 g de mantequilla, 2 huevos, 1 pellizco de sal ◊
500 g de garbanzos para poner sobre la masa ◊

750 g de manzanas, jugo de 1 limón, 1/2 cucharadita de canela molida; pasas de Corinto, almendras en laminillas y avellanas ralladas, 50 g de cada ◊

1 yema de huevo, 2 cucharadas de mermelada de albaricoque, 50 g de azúcar en polvo, 2 copas de licor de kirsch

Amasar la harina tamizada junto con 150 g de azúcar, la mantequilla, los huevos y la sal. Dejar reposar la masa tapada 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200°. Ex-

tender bien 2/3 de la masa y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. Pinchar varias veces la masa, poner encima los garbanzos (cocción en vacío, v. pág. 24) y cocerla 15 minutos a altura media. Pelar y dividir en cuatro las manzanas, sacarles el centro y rehogar con un poco de agua, 100 g de azúcar y los ingredientes desde el jugo de limón hasta las avellanas. Extender el resto de la masa en forma redonda. Retirar los garbanzos. Rellenar el fondo del pastel con las manzanas. Colocar encima el redondel de masa y untarlo con la yema batida. Cocer el pastel otros 30 minutos. Dejarlo enfriar en el molde y luego untarlo con la mermelada calentada. Dejar secar. Mezclar el azúcar en polvo con el kirsch y glasear con ello el pastel.



Pastel de manzana con rejilla

300 g de harina, 200 g de mantequilla, 175 g de azúcar, 1 huevo, la corteza rallada de 1 limón ◊

1 kg de manzanas algo ácidas, jugo de 1 limón, 50 g de pasas, 50 g de azúcar, 1/2 cucharadita de canela molida ◊

2 huevos, 3 cucharadas de leche, 1 cucharada de azúcar, 1 cucharada de polvos para puding de vainilla

Amasar la harina tamizada junto con la mantequilla, el azúcar, el huevo y la ralladura de limón. Dejar reposar la masa tapada 2 horas en el frigorífico.

Pelar y partir en cuatro las

manzanas, sacarles el centro, cortar en laminas delgadas y mezclar con el jugo de limón, las pasas, el azúcar y la canela. Calentar el horno a 200°.

Extender la masa y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. Reservar algo de masa para la rejilla y cortarla en tiras delgadas. Pinchar el fondo de masa varias veces con un tenedor. Repartir por encima las manzanas. Batir los huevos con la leche, el azúcar y los polvos para puding y verter sobre las manzanas. Colocar encima las tiras de masa en forma de rejilla. Cocer el pastel 50-60 minutos a altura media.

Dejar enfriar un poco el pastel en el molde. Ponerlo sobre una rejilla para que se enfríe del todo.



Pastel de manzana alsaciano

200 g de harina, 100 g de margarina, 1 yema de huevo, 30 g de azúcar, 1 punta de cuchillo de sal, 2 cucharadas de agua fría ◊

1 kg de manzanas algo ácidas, 2 cucharadas de jugo de limón ◊

100 g de azúcar, 3 huevos, $\frac{1}{8}$ l de nata líquida, el interior de 1 vaina de vainilla

Amasar la harina tamizada con la margarina, la yema, el azúcar, la sal y el agua. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio 2 horas en el frigorífico.

Pelar y partir en cuatro las manzanas y quitarles el centro.

Hacer cortes longitudinales regulares en los cuartos de manzana y untarlos con el jugo de limón. Calentar el horno a 200°.

Extender la masa (4 mm de grosor) y forrar con ella un molde circular, bajo, de bordes lisos y de 24-26 cm. Pinchar la masa varias veces con un tenedor y cubrirla con los cuartos de manzana. Cocer el pastel 35 minutos a altura media. Batir los huevos con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa y añadir la nata y la vainilla. Verter esta mezcla sobre el pastel a medio cocer y cocerlo otros 20-30 minutos.

Dejar enfriar un poco el pastel en el molde. Para enfriar del todo ponerlo sobre una rejilla.



Pastel de manzana austriaco

600 g de harina, 1 bolsita de levadura en polvo, 200 g de margarina, 50 g de azúcar, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, $\frac{1}{4}$ l de leche ◊

1 $\frac{1}{2}$ kg de manzanas, 4 cucharadas de jugo de limón, la corteza rallada de 1 limón, 125 g de azúcar, 1 cucharadita de canela molida, 100 g de pasas, 100 g de avellanas picadas sin pelar, 1 yema de huevo ◊

200 g de mermelada de albaricoque, 100 g de azúcar en polvo, 2 cucharadas de jugo de limón

Tamizar la harina con la levadura en polvo y amasarla con

la margarina, el azúcar, la sal y la leche. Dejar reposar la masa tapada 1 hora en el frigorífico. Pelar y rallar grueso las manzanas y mezclar con el jugo y la ralladura de limón, el azúcar, la canela, las pasas y las avellanas. Calentar el horno a 200-220°. Extender tres cuartas partes de la masa y forrar con ella el fondo y los bordes de la bandeja del horno. Extender la mezcla de manzana sobre la masa. Aplanar el resto de la masa, cortarla en tiras, colocarla en forma de rejilla sobre el pastel y untarla con la yema batida. Cocer el pastel 30 minutos a altura media. Dejar enfriar. Untar la rejilla de masa con la mermelada calentada. Mezclar el azúcar en polvo con el jugo de limón y glasear con ello la rejilla del pastel.



Corona de fresas

500 g de fresas, 1 cucharada de vainilla en polvo ◊
1/4 l de agua, 80 g de mantequilla, 1 pellizco de sal, la corteza rallada de 1/2 limón, 200 g de harina, 4 huevos ◊
1/2 l de nata líquida, 6 cucharadas de azúcar

Lavar las fresas. Reservar 4 de ellas grandes, mezclar el resto con la vainilla y dejar que se impregnen. Calentar el horno a 200°.

Llevar a ebullición el agua con la mantequilla, la sal y la ralladura de limón. Echar de una sola vez la harina tamizada y batir hasta que la bola de masa se despegue del fondo del cazo. Dejar enfriar un poco la masa en una fuente e incorpo-

rar los huevos uno a uno. Mediante la manga pastelera disponer la masa sobre la bandeja del horno en forma de 12 «petits choux» en círculo a escasa distancia uno tras otro. Al subir la masa deben tocarse y formar una corona. Cocer 20 minutos a altura media.

Pasar las fresas por un colador. Montar la nata con el azúcar. Llenar una manga pastelera con 5 cucharadas de nata y mezclar la nata restante con el puré de fresa. Dividir horizontalmente la corona de masa cocida aún caliente, rellenar una vez fría con la nata de fresa, tapar con la parte superior y adornar ésta con rosetas de nata y trocitos de fresa.



Pastel de requesón con fresas

250 g de harina, 125 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 1 yema de huevo ◊
500 g de garbanzos para poner sobre la masa ◊
250 g de requesón, 100 g de azúcar, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, la corteza rallada de 1 limón, 4 huevos, 1/4 l de nata líquida ◊
250 g de fresas, 1 bolsita de gelatina roja para bañar tartas

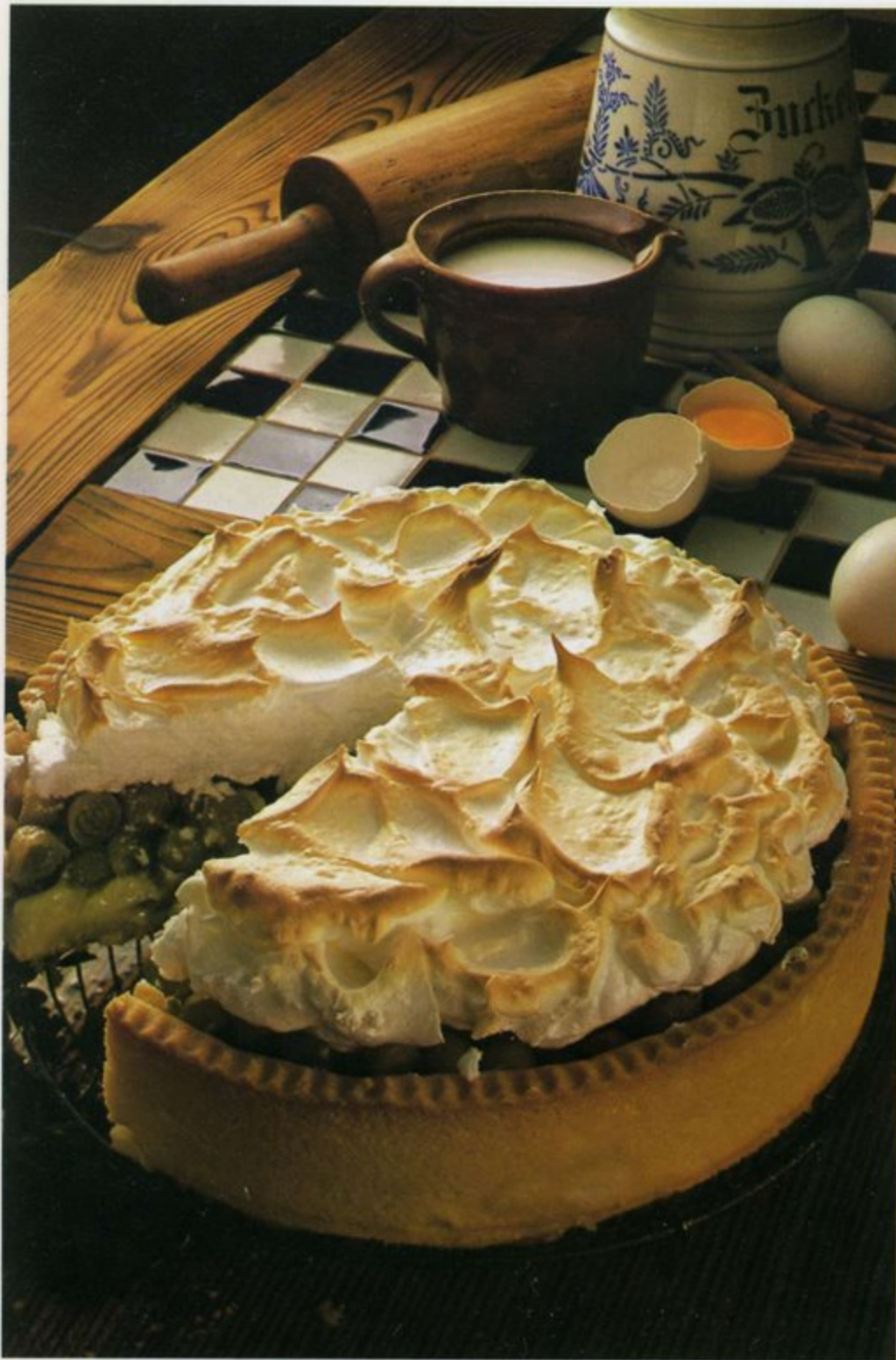
Amasar la harina tamizada con la mantequilla, el azúcar y la yema. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 190°. Extender la masa sobre una superficie enharinada y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. Pinchar la masa varias veces con un tenedor y poner encima los garbanzos (cocción en vacío, v. pág. 24). Cocer el pastel 10 minutos a altura media. Retirar los garbanzos.

Batir el requesón con el azúcar, los polvos para puding, la ralladura de limón y los huevos. Montar la nata e incorporarla de abajo arriba.

Rellenar el fondo del pastel con la mezcla de requesón y cocer otros 60 minutos. Dejar enfriar un poco.

Lavar, dejar escurrir y partir en dos las fresas, y cubrir con ellas el relleno de requesón. Preparar según las instrucciones la gelatina para bañar tartas y cubrir con ella las fresas.



Pastel de uvas espinas

250 g de harina, 150 g de mantequilla, 2 cucharadas de azúcar, 1 huevo ◊

500 g de uvas espinas, 1/4 l de agua, 2 cucharadas de azúcar ◊

500 g de garbanzos para poner sobre la masa ◊

1/2 l de leche, 2 yemas de huevo, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 3 cucharadas de azúcar ◊

3 claras de huevo, 150 g de azúcar en polvo

Amasar la harina tamizada con la mantequilla, el azúcar y el huevo. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio 2 horas en el frigorífico.

Lavar y limpiar las uvas espinas, cocerlas 15 minutos con el

agua y el azúcar y dejarlas enfriar en un colador. Calentar el horno a 200°. Extender la masa y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. Pinchar varias veces la masa y poner los garbanzos encima (cocción en vacío, v. pág. 24). Cocer 20 minutos a altura media. Retirar los garbanzos. Batir cuatro cucharadas de leche con las yemas, los polvos para puding y el azúcar. Llevar a ebullición el resto de la leche, agregar la mezcla anterior y hacer hervir varias veces. Extender este puding sobre el fondo del pastel y repartir por encima las uvas espinas. Batir las claras con el azúcar en polvo a punto de nieve y extender sobre las uvas. Dorar el merengue 10 minutos bajo el grill a 220°.



Pastel de merengue con frambuesas

1/4 l de claras de huevo (de unos 8 huevos), 200 g de azúcar, 150 g de azúcar en polvo, 30 g de fécula ◊

1 paquete de frambuesas congeladas, 1/4 l de nata líquida, 2 cucharadas de azúcar, 1 copita de licor de coñac (2 cl)
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 100°.

Montar las claras y, sin dejar de batir, agregar despacio el azúcar. Tamizar el azúcar en polvo junto con la fécula sobre las claras montadas e incorporarlo de abajo arriba. Meter el

merengue en una manga pastelera con boquilla ancha y formar en espiral un fondo circular de merengue sobre el papel barba. Formar el borde de este fondo a base de montoncitos de merengue contiguos. Dejar que el merengue adquiera consistencia en el horno durante 12 horas, manteniendo la puerta de éste algo abierta por medio de un cucharón.

Sacar el merengue del horno, despegarle el papel y dejarlo enfriar. Dejar descongelar las frambuesas según las instrucciones. Montar la nata con el azúcar y agregar el coñac. Poner una gruesa capa de nata con coñac sobre el fondo de merengue y cubrirla con las frambuesas escurridas.



Pastel francés de naranja

100 g de mantequilla, 50 g de azúcar en polvo, 1 yema de huevo, 150 g de harina ◊ 50 g de confitura de naranja, 1/4 l de nata líquida, 100 g de azúcar, 6 huevos, la corteza rallada de 3 limones ◊ 1 naranja, 50 g de azúcar, 2 cucharadas de agua, 2 cerezas confitadas con sus tallos.

Amasar la mantequilla con el azúcar en polvo tamizado y la yema, tamizar encima la harina e incorporarla amasando con rapidez. Dejar reposar esta masa quebrada, tapada, 2 horas en el frigorífico.

Extender la masa hasta unos 3 mm de grosor. Forrar con ella dos moldes desmontables pequeños o uno de 26 cm de diá-

metro y formar un borde de 3 cm de alto. Untar la masa con la confitura. Calentar el horno a 200°. Batir la nata con el azúcar, los huevos y la ralladura de limón hasta obtener una mezcla espumosa, rellenar con esta mezcla el fondo de masa y cocer la tarta 50-60 minutos a altura media. Pelar cuidadosamente la naranja y cortarla en rodajas finas. Poner a cocer el azúcar en el agua sin dejar de remover hasta que se disuelva del todo. Meter las rodajas de naranja en este jarabe de azúcar caliente, dejar que se impregnen durante 3 minutos y luego que escurran, distribuir las sobre la tarta y colocar encima las cerezas.



Tarta de nata con kiwi

300 g de masa de hojaldre congelada, 1 yema de huevo ◊ 1/4 l de nata líquida, 2 cucharadas de azúcar, 3 hojas de gelatina blanca, 1 copita de licor de ron (2 cl) ◊ 6 kiwis, 1 bolsita de gelatina para bañar tartas transparentes

Dejar descongelar la masa de hojaldre unos 30 minutos. Recortar 12 medias lunas de esta masa. Juntar los restos de la masa, unirla sin apretar demasiado y extenderla en forma de círculo de 20 cm de diámetro. Mojar con agua fría una bandeja de horno, colocar encima el fondo de la tarta y untarlo con la yema batida. Cubrir todo el borde de este fondo con

las medias lunas y untar éstas también con yema. Dejar reposar el fondo de la tarta 15 minutos.

Calentar el horno a 220° y cocer el fondo de la tarta 15 minutos a altura media. Dejarlo enfriar sobre una rejilla. Montar la nata junto con el azúcar. Ablandar la gelatina en agua fría, exprimirla y deshacerla al baño maría. Cuando se haya enfriado un poco, agregarla a la nata junto con el ron. Poner la nata en forma de cúpula sobre el fondo de hojaldre y dejar que adquiera consistencia en el frigorífico. Pelar y cortar en rodajas los kiwis, colocar estas rodajas sobre la nata y cubrirlas con la gelatina para bañar tartas.



Tarta Coconut de mango

4 yemas de huevo, 50 g de azúcar, 2 claras, 40 g de harina, 10 g de fécula, 20 g de cacao en polvo ◊

2 mangos, 4 cucharadas de vino blanco, 2 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 5 hojas de gelatina blanca, 1/2 l de nata líquida, 1 cucharada de azúcar, ralladuras de 1/2 coco

Para el molde: mantequilla

Engrasar el fondo de un molde desmontable de 24 cm de diámetro. Calentar el horno a 200°. Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Montar las claras con el resto del azúcar y mezclar a lo anterior. Tamizar sobre la mezcla la harina con la fécula y el cacao e incor-

porar de abajo arriba. Verter esta masa de bizcocho en el molde y cocerla 25 minutos a altura media. Dejar reposar el bizcocho unas horas y luego dividirlo horizontalmente.

Pelar y cortar en dados los mangos. Mezclar el vino con las yemas y el azúcar, llevar a ebullición y retirar del fuego. Disolver la gelatina ablandada en la mezcla de vino. Agregar los trocitos de mango. Dejar enfriar todo. Montar la nata. Mezclar la mitad con la crema de vino, extender la mezcla sobre la capa inferior del bizcocho y colocar encima la capa superior. Dejar cuajar. Mezclar el resto de la nata con el azúcar, cubrir con ella la tarta, espolvorear por encima las ralladuras de coco y adornar con rosas de nata y trocitos de mango.



Pastel exótico

125 g de harina, 60 g de mantequilla, 45 g de azúcar en polvo, 1/2 cucharadita de vainilla en polvo, 1 pellizco de sal, 1 yema de huevo ◊

2 cucharadas de mermelada de albaricoque, 1 fondo de bizcocho preparado ◊

1/4 l de leche, 1/2 bolsita de polvos para puding de vainilla, 2 cucharadas de azúcar ◊

4 rodajas de piña, 2 kiwis, 1 mango, 5 guindas, 2 cucharadas de jugo de piña, 50 g de almendras tostadas en láminas

Tamizar la harina sobre una tabla pastelera y amasarla junto con la mantequilla, el azúcar en polvo, la vainilla, la sal y la yema. Dejar reposar esta masa quebrada, tapada, 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 220°. Extender la masa, forrar con ella el fondo de un molde desmontable y cocer este fondo 15 minutos a altura media. Dejar enfriar y untar con la mermelada calentada. Colocar el bizcocho sobre el fondo de masa quebrada. Con la leche, los polvos para puding y el azúcar preparar un puding según las instrucciones. Extender éste aún caliente sobre la superficie superior y lateral de la tarta. Dejar enfriar. Cortar en trozos las rodajas de piña. Pelar y cortar en rodajas los kiwis y el mango. Dividir en dos las guindas. Repartir las frutas sobre la tarta y rociar con el jugo de piña. Espolvorear el borde de la tarta con láminas de almendra.



Sweet Pecannut-Pie

250 g de harina, 180 g de mantequilla, 1 pellizco de sal, 5 cucharadas de agua helada

500 g de garbanzos para poner sobre la mesa

5 huevos, 450 g de jarabe oscuro de remolacha, 40 g de harina, 60 g de mantequilla, el interior de una vaina de vainilla, 1 punta de cuchillo de sal, 250 g de pacanas peladas partidas por la mitad

Amasar la harina tamizada con la mantequilla, la sal y el agua helada. Dejar reposar la masa envuelta 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200°. Extender la masa y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. No pin-

char la masa. Llenar este fondo con garbanzos (cocción en vacío, v. pág. 24), meterlo en el horno a altura media y sacarlo a medio cocer a los 10-12 minutos. Retirar los garbanzos. Batir bien los huevos pero sin que queden espumosos. Poco a poco, mezclar el jarabe con el huevo y batir hasta que todo esté bien unido. Agregar la harina y la mantequilla derretida y un poco enfriada. Por último incorporar la vainilla, la sal y las pacanas.

Extender el relleno sobre el fondo de masa y cocer el pastel otros 30-40 minutos.

Nuestro consejo

El pastel se puede servir caliente o frío. Los conocedores lo prefieren caliente.



Pan de chocolate

5 yemas de huevo, 180 g de azúcar, 1 punta de cuchillo de sal y otra de canela molida, el interior de 1/2 vaina de vainilla, la corteza rallada de 1/2 limón, 50 g de mantequilla, 5 claras de huevo, 90 g de chocolate en bloque rallado, 100 g de harina, 100 g de almendras ralladas sin pelar

100 g de baño de chocolate graso, 50 g de almendras tostadas en láminas

Para el molde: mantequilla o margarina y pan rallado

Engrasar un molde alargado semicilíndrico y esparcir en él pan rallado. Calentar el horno a 190°.

Batir las yemas con la mitad del azúcar, la sal, la canela, la

vainilla y la ralladura de limón hasta obtener una mezcla espumosa. Derretir la mantequilla y dejarla enfriar. Batir las claras con el resto del azúcar a punto de nieve. Incorporar de abajo arriba una cuarta parte de la clara montada a la mezcla de yemas. Incorporar a la masa el chocolate rallado, la harina tamizada, las almendras y el resto de la clara montada junto con la mantequilla derretida. Verter la masa en el molde, alisarla y cocerla 40-50 minutos en la parte baja del horno.

Dejar enfriar el pastel sobre una rejilla. Derretir el baño de chocolate graso, cubrir con él el pastel y esparcir las láminas de almendra sobre el baño antes de que se endurezca.

Pastel margarita

300 g de mantequilla, 100 g de masa cruda de mazapán, 6 yemas de huevo, la corteza rallada de 1 limón, el interior de 1/2 vaina de vainilla, 6 claras de huevo, 140 g de azúcar, 80 g de fécula, 120 g de harina ◊

150 g de mermelada de albaricoque, 200 g de azúcar en polvo, 1 cucharada de jugo de limón, 1 cucharada de agua, 3 cucharadas de arrac

Para el molde: mantequilla o margarina y pan rallado

Engrasar un molde con forma de flor o un molde desmontable y esparcir en él pan rallado. Calentar el horno a 190°. Batir la mantequilla con la masa cruda de mazapán hasta obtener una mezcla espumosa y añadir poco a poco las yemas, la ralladura de limón y la vainilla. Montar las claras. Agregar el azúcar. Mezclar la clara montada con la mezcla de mantequilla y mazapán. Tamizar la fécula con la harina e incorporar de abajo arriba a la masa. Verter la masa en el molde y alisar la superficie. Cocer el pastel 50-60 minutos a altura media.

Dejar enfriar un poco el pastel sobre una rejilla y luego untarlo con la mermelada calentada. Dejar que se seque 30 minutos. Mezclar el azúcar en polvo con el jugo de limón, el agua y el arrac y bañar con ello el pastel.

Nuestro consejo

El pastel margarita queda muy bien adornado con medias cerezas confitadas dispuestas sobre una de cada dos hendiduras.





Pastel de avellanas

250 g de margarina, 200 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, 4 huevos, 250 g de avellanas molidas sin pelar, 250 g de harina, 3 cucharaditas de levadura en polvo, 1 copita de licor de coñac (2 cl) ◇

1/2 taza de azúcar en polvo
Para el molde: margarina

Engrasar un molde rectangular. Calentar el horno a 175°. Batir la margarina con el azúcar y la vainilla hasta obtener una mezcla espumosa. Agregar uno tras otro los huevos y luego las avellanas. Tamizar la harina con la levadura en polvo e incorporarla poco a poco a la masa. Por último, agregar el coñac. Poner la masa en el

molde y cocer el pastel 70 minutos en la parte baja del horno.

Dejar enfriar el pastel sobre una rejilla. Espolvorearlo una vez frío con el azúcar en polvo tamizada.

Nuestro consejo

En los pasteles altos conviene hacer por precaución la prueba del palillo: hacia el final del tiempo de cocción, introducir un palillo de madera en el centro del pastel y sacarlo. Si no queda nada de la masa pegada al palillo, el pastel está en su punto.



Pastel de migas

200 g de margarina, 200 g de azúcar, 1 huevo, la corteza rallada de 1 limón, 500 g de harina, 1 cucharadita de levadura en polvo ◇

450 g de confitura de guindas, 50 g de almendras peladas molidas ◇

1/2 taza de azúcar en polvo
Para el molde: margarina

Untar con margarina un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 175-200°.

Batir la margarina con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Agregar el huevo y la ralladura de limón. Tamizar la harina con la levadura en polvo e incorporar a la margarina espumosa algunas cucharadas de esta harina mezclada.

Echar por encima el resto de la harina y con las puntas de los dedos trabajar la masa de prisa en forma de migas. Echar la mitad de la masa en el molde y extender por encima la confitura. Mezclar el resto de la masa con la almendra y ponerla en forma de migas sobre la confitura. Cocer el pastel 50 minutos a altura media.

Dejar enfriar el pastel sobre una rejilla y luego espolvorear por encima el azúcar en polvo tamizada.



Pastel rectangular de naranja

250 g de margarina, 250 g de azúcar, 3 huevos, 4 yemas de huevo, 1 pellizco de sal, 1 copita de licor de naranja (2 cl), la corteza rallada de 2 naranjas y 1 limón, 2 cucharadas de jugo de naranja, 1 cucharada de jugo de limón, 100 g de harina, 100 g de fécula, 100 g de almendras peladas molidas, 100 g de corteza de naranja confitada en trocitos pequeños ◊

100 g de jalea de naranja, 200 g de azúcar en polvo, 3 cucharadas de jugo de naranja
Para el molde: margarina y pan rallado

Untar con margarina un molde rectangular y esparcir en él

pan rallado. Calentar el horno a 175-190°.

Batir la margarina con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa, añadir uno tras otro los huevos y las yemas y entre medias mezclar también algunas cucharadas de harina. Agregar a la masa la sal, el licor de naranja, las ralladuras y el jugo de naranja y de limón. Tamizar el resto de la harina con la fécula e incorporarla a la masa junto con la almendra y 80 g de corteza de naranja confitada. Poner la masa en el molde y cocerla 75-90 minutos en la parte baja del horno.

Dejar enfriar el pastel sobre una rejilla y luego untarlo con la jalea calentada y removida. Mezclar el azúcar en polvo con el jugo de naranja, bañar con ello el pastel y esparcir por encima el resto de la corteza de naranja confitada.



Pastel de pistachos

120 g de masa cruda de mazapán, 100 g de pistachos pelados rallados, 1 cucharada de arrac ◊

250 g de margarina, 240 g de azúcar, 5 yemas de huevo, 1 pellizco de sal, 1 cucharada de arrac, el interior de 1/2 vaina de vainilla, 5 claras de huevo, 180 g de harina, 140 g de fécula, 1 cucharadita de levadura en polvo ◊

100 g de baño de chocolate graso, 25 g de pistachos picados
Para el molde: margarina y pan rallado

Untar con margarina un molde ondulado de 22 cm de diámetro y esparcir en él pan rallado. Calentar el horno a 175°. Amasar la masa cruda de ma-

zapán con los pistachos y el arrac, extenderla hasta un grosor de 1 cm y cortarla en daditos de 1 cm. Batir la margarina con la mitad del azúcar, las yemas, la sal, el arrac y la vainilla hasta obtener una mezcla espumosa. Batir las claras con el resto del azúcar a punto de nieve e incorporarlas a la mezcla anterior. Tamizar la harina junto con la fécula y la levadura en polvo e incorporarla a la masa junto con los daditos de mazapán. Poner la masa en el molde y cocerla 45-60 minutos en la parte baja del horno. Dejar enfriar el pastel sobre una rejilla. Derretir el baño de chocolate graso al baño maría y cubrir con él el pastel. Espolvorear los pistachos picados sobre el baño aún blando.



Savarín con fresas

350 g de harina, 20 g de levadura prensada, 1 taza de leche templada, 4 huevos, 40 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, 1/2 cucharadita de sal, 150 g de mantequilla o margarina ◇

3 copitas de licor de ron (6 cl), 1 vaso de vino blanco, 1/4 l de agua, 150 g de azúcar ◇

250 g de fresas, 1/4 l de nata líquida, 50 g de azúcar, 1 cucharadita de pistachos pelados picados

Para el molde: mantequilla o margarina y harina

Untar con mantequilla y espolvorear con harina un molde para savarín. Tamizar la harina sobre una fuente. Hacer un hoyo en el centro. Echar en él

la levadura desmenuzada, deshacerla con la leche tibia y mezclarla con un poco de harina. Dejar que fermente esta masa previa de levadura, tapada, 15 minutos.

Batir los huevos con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa, incorporar la vainilla, la sal y la mantequilla o margarina calentada y agregar esta mezcla a la masa previa. Trabajar la masa previa de levadura con la mezcla de mantequilla y huevo y toda la harina hasta obtener una masa casi fluida. Dejar fermentar de nuevo la masa tapada 10 minutos.

Verter la masa en el molde. Antes de cocer, dejar fermentar otra vez la masa tapada hasta que aumente al doble su volumen y casi llene el molde. Calentar el horno a 220°. Cocer el pastel 40 minutos en la

parte baja del horno. Luego volcarlo sobre una rejilla.

Llevar a ebullición el ron, el vino, el agua y el azúcar en una cacerola en que quepa el savarín. Introducir el pastel boca arriba y dejarlo hasta que haya absorbido todo el líquido. Poner el savarín sobre una bandeja.

Lavar, arreglar y partir en dos las fresas. Montar la nata con el azúcar. Poner unos 200 g de fresas en el centro del savarín, cubriéndolas con nata mediante la manga pastelera y adornar ésta con las fresas restantes y los pistachos.

Nuestro consejo

Este famoso pastel francés se puede servir no sólo con fresas (aux fraises) como en nuestra receta, sino también de las siguientes formas clásicas:

Chantilly: el pastel se empapa en almíbar, véase página 41, y kirsch, se le da una mano de albaricoque y se rellena con nata montada con vainilla.

Con frambuesas (aux framboises): el pastel se empapa en almíbar, véase página 41, y licor de frambuesa y se rellena con nata montada y frambuesas.



Trenza de mazapán

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, ¼ l de leche templada, 80 g de mantequilla, 50 g de azúcar, 1 pellizco de sal, la corteza rallada de ½ limón ◊

200 g de masa cruda de mazapán, 2 claras de huevo, 2 cucharadas de azúcar, 150 g de almendras peladas ralladas, 1 copita de licor de ron (2 cl) ◊

4 cucharadas de azúcar en polvo, 2 cucharadas de jugo de limón, 2 cucharadas de agua
Para la bandeja del horno: mantequilla

Engrasar una bandeja de horno. Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Echar en él la leva-

dura desmenuzada y mezclarla con la leche y un poco de harina. Dejar que fermente la masa previa, tapada, durante 15 minutos. Derretir la mantequilla y mezclarla con el azúcar, la sal, la ralladura de limón, toda la harina y la masa previa. Batir la masa hasta que le salgan burbujas. Dejar que suba tapada otros 15 minutos.

Mezclar el mazapán con las claras, el azúcar, la almendra y el ron. Extender la masa a 50 x 40 cm, untar con el relleno y enrollarla a lo largo. Dividir el rollo a lo largo por la mitad, trenzar la masa y dejar que suba 15 minutos sobre la bandeja del horno. Calentar el horno a 220°. Cocer la trenza 35-40 minutos en la parte baja del horno. Mezclar el azúcar en polvo con el jugo de limón y el agua y bañar con ello la trenza aún caliente.



Trenza rellena

375 g de harina, 20 g de levadura prensada, ¼ de l de leche templada, 50 g de azúcar, 50 g de mantequilla, 2 huevos, ½ cucharadita de sal ◊

Masa cruda de mazapán, confitura de albaricoque, pasas y almendras picadas (50 g de cada), 1 yema de huevo, 1 cucharada de azúcar, 1 cucharada de agua

Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Engrasar una bandeja de horno.

Tamizar la harina sobre una fuente, echar en el centro la levadura desmenuzada y mezclarla con la leche y un poco de azúcar y de harina. Dejar fermentar 15 minutos la masa previa.

Derretir la mantequilla, batirla con los huevos, la sal y el resto

del azúcar, amasar esta mezcla con la masa previa y la harina y dejar que fermente durante 15 minutos.

Extender la masa en forma de placa de 50 x 40 cm y 1 cm de grosor y marcar en ella a lo largo 3 zonas de igual anchura. Mezclar el mazapán con la confitura, untar con ello la zona central y esparcir por encima las pasas y las almendras. Cortar las zonas de los lados en tiras oblicuas de 2 cm de anchas y trenzarlas sobre el relleno. Dejar subir la trenza otros 15 minutos sobre la bandeja del horno. Calentar el horno a 225°.

Untar la trenza con la yema batida. Cocerla 30 minutos en la parte baja del horno. Llevar a ebullición el agua con el azúcar 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción, untar con ello la trenza.



Corona berlinesa

300 g de harina, 15 de levadura prensada, $\frac{1}{8}$ de l escaso de leche templada, 100 g de azúcar, 175 g de mantequilla, 1 pellizco de sal, 3 huevos, la corteza rallada de 1 limón, 200 g de pasas de Corinto \diamond 100 g de baño de chocolate grueso, 2 cucharadas de piñones
Para el molde: mantequilla o margarina y pan rallado

Engrasar un molde alto de corona y esparcir en él pan rallado.

Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Echar en él la levadura y desmenuzarla y mezclarla con la leche y un poco de azúcar y harina. Dejar que fermente la masa previa, tapada, durante 15 minutos.

Derretir la mantequilla y mezclarla con el resto del azúcar, la sal, los huevos, la ralladura de limón, toda la harina y la masa previa fermentada. Batir la masa hasta que le salgan burbujas. Luego, dejar que suba tapada 20 minutos.

Calentar el horno a 200°. Lavar y dejar escurrir las pasas y, a base de amasar, incorporarlas a la masa. Poner la masa en el molde y cocerla 50 minutos en la parte baja del horno. Volcar el pastel sobre una rejilla para que se enfríe. Derretir el baño de chocolate al baño maría y cubrir con él el pastel. Pegar los piñones al baño antes de que se endurezca.



Gugelhupf vienés

500 g de harina, 35 g de levadura prensada, $\frac{1}{8}$ de l de leche templada, 150 g de azúcar, 150 g de mantequilla, 5 huevos, 1 pellizco de sal, $\frac{1}{8}$ de l de nata líquida, 75 g de pasas sultanas, 2 copitas de licor de ron (4 cl), la corteza rallada de 1 limón \diamond

$\frac{1}{2}$ taza de azúcar en polvo
Para el molde: mantequilla o margarina

El gugelhupf vienés es bastante pequeño. Conviene en lo posible cocer la cantidad de masa indicada en tres pequeños moldes de corona. Engrasar los moldes.

Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Echar en él la levadura desmenuzada y mezclarla con

la leche y un poco de azúcar y de harina. Dejar fermentar esta masa previa, tapada, 15 minutos.

Derretir la mantequilla, batirla con el resto del azúcar, los huevos, la sal y la nata hasta obtener una mezcla espumosa y mezclar ésta con las pasas, el ron, la ralladura de limón, toda la harina y la masa previa fermentada. Batir la masa hasta que salgan ligeras burbujas. Llenar dos tercios de cada molde con la masa. Dejar que ésta suba 15 minutos. Calentar el horno a 200°. Cocer los pasteles 40-60 minutos en la parte baja del horno y luego volcarlo sobre una rejilla y espolvorearlos con el azúcar en polvo tamizada.



Corona de semilla de adormidera

500 g de harina, 40 g de levadura prensada, 100 g de azúcar, $\frac{1}{4}$ l de leche templada, 125 g de mantequilla, 2 huevos, el jugo y la corteza rallada de $\frac{1}{2}$ limón, 1 pellizco de sal \diamond

50 g de semilla de adormidera molida, $\frac{1}{8}$ de l de agua caliente, 30 g de pasas, 1 pellizco de sal, 1 punta de cuchillo de canela molida \diamond

1 yema de huevo \diamond

3 cucharadas de azúcar en polvo, 1 cucharada de jugo de limón, 1 cucharada de agua, 4 cerezas confitadas

Para el molde: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina un molde de corona.

Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Echar en él la levadura desmenuzada y mezclarla con 1 cucharadita de azúcar, la leche y un poco de harina. Dejar fermentar esta masa previa, tapada, durante 15 minutos.

Derretir la mantequilla y agregarla junto con el resto del azúcar, los huevos, el jugo de limón, la ralladura y la sal a la masa previa fermentada, y con el total de la harina trabajar todo hasta obtener una masa homogénea. Batirla hasta que se desprenda de los bordes de la fuente y suelte burbujas.

Dejar subir la masa tapada otros 20 minutos. En una fuente regar con el agua caliente la semilla de adormidera y dejar-

la en remojo durante 5 minutos. Lavar las pasas con agua caliente y dejarlas escurrir bien. Vaciar con cuidado el agua de remojar la semilla y mezclar con ésta las pasas, la sal y la canela. Calentar el horno a 200°.

Sobre una superficie enharinada, extender la masa fermentada en forma de rectángulo y cubrirla con el relleno de adormidera. Enrollar la masa a lo largo. Untar bordes y extremos con yema batida y apretarlos bien para que no se salga el relleno. Poner el rollo con la «costura» hacia abajo en el molde y unir bien los extremos de la masa. Cocer el pastel 45 minutos en la parte baja del horno. Volcar el pastel sobre una rejilla para que se enfríe. Mezclar el azúcar en polvo con el jugo de limón y el

agua. Bañar con ello el pastel y adornarlo con las cerezas partidas por la mitad.



Tarta de requesón y peras

125 g de harina, 60 g de mantequilla, 45 g de azúcar en polvo, 1/2 cucharadita de vainilla en polvo, 1 pellizco de sal, 1 yema de huevo ◇

500 g de garbanzos para poner sobre la masa ◇

480 g de peras en conserva, 2 1/2 copitas de licor de pera (5 cl), 500 g de requesón, 125 g de azúcar, el jugo de 1 limón, 6 hojas de gelatina blanca, 1/4 l de nata líquida, 2 cucharadas de azúcar, 4 cucharadas de crocante granulado, 2 cucharadas de jalea de grosella

Amasar la harina tamizada con la mantequilla, el azúcar en polvo, la vainilla, la sal y la yema y dejar reposar la masa tapada 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 200°. Extender la masa, forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable y poner encima los garbanzos (cocción en vacío, v. pág. 24). Cocer la masa 30 minutos a altura media. Retirar los garbanzos. Regar las peras escurridas con 1 copita de licor de pera. Mezclar el requesón con el azúcar, el jugo de limón y el resto del licor. Calentar el jugo de las peras y disolverlo con la gelatina y mezclarlas con el requesón. Colocar las peras sobre el fondo de la tarta, extender por encima el requesón en forma de cúpula y dejar que adquiera consistencia. Montar la nata con el azúcar. Reservar una parte. Mezclar el resto con 3 cucharadas de crocante y extenderla sobre la tarta. Adornar con montoncitos de nata, crocante y jalea.



Tarta de requesón con uvas

4 huevos, 2 cucharadas de agua caliente, 140 g de azúcar, 120 g de harina, 60 g de fécula, 1 cucharadita de levadura en polvo ◇

500 g de requesón, 2 yemas de huevo, 150 g de azúcar, el jugo de 1 limón, 6 hojas de gelatina blanca, 1/4 l de nata líquida ◇

Uvas blancas y negras, 300 g de cada; 1 bolsita de gelatina para bañar tartas transparentes, 100 g de almendras en láminas

Para el molde: mantequilla

Engrasar el fondo de un molde desmontable. Calentar el horno a 190°.

Separar las claras de las yemas. Batir las yemas con el

agua y la mitad del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Batir las claras con el resto del azúcar a punto de nieve e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina con la fécula y la levadura y mezclar. Verter la masa en el molde y cocerla 25-35 minutos a altura media. Batir el requesón con las yemas, el azúcar y el jugo de limón. Deshacer la gelatina. Montar la nata e incorporarla de abajo arriba junto con la gelatina al requesón.

Tras dejarlo reposar 2 horas como mínimo, dividir horizontalmente el fondo de bizcocho y rellenarlo en forma de sandwich con la crema de requesón. Cubrir la tarta con las uvas y bañar éstas con la gelatina para tartas. Espolvorear la tarta por los lados con láminas de almendra.



Tarta de nata y queso

200 g de harina, 120 g de mantequilla, 70 g de azúcar, 1 yema de huevo, 1 punta de cucharillo de sal, la corteza rallada de 1/2 limón ◇

1/4 l de leche, 200 g de azúcar, 1 pellizco de sal, la corteza rallada de 1 limón, 4 yemas de huevo, 8 hojas de gelatina blanca, 1/2 l de nata líquida, 500 g de requesón, 1/2 taza de azúcar en polvo

Tamizar la harina sobre una tabla pastelera y repartir por encima la mantequilla en copos. Hacer un hoyo en el centro de la harina y echar en él el azúcar, la yema, la sal y la ralladura de limón. Empezando por el centro, amasar de prisa todos los ingredientes hasta

obtener una masa dúctil. Formar con la masa quebrada una bola y dejarla reposar envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 190°. Sobre una superficie enharinada extender la masa en forma de dos fondos de tarta de 26 cm de diámetro cada uno y cocerlos sobre una bandeja de horno, a altura media, 8-10 minutos, hasta que tomen un color tostado claro.

Cortar uno de los fondos aún caliente en 12 porciones de tarta iguales y dejarlo enfriar junto con el fondo entero sobre una rejilla. Para hacer la nata con queso, llevar a ebullición sin dejar de remover la leche con el azúcar, la sal, la ralladura de limón y las yemas. Retirar del fuego. Deshacer la gelatina según las instrucciones y mezclarla con la leche. Poner a

enfriar la leche. Montar la nata. Cuando comience a cuajar la leche, mezclar con ella el requesón y la nata montada. Colocar el fondo de tarta entero en un molde desmontable y forrar los bordes del molde con una tira de papel barba. Echar la crema de requesón sobre este fondo y alisar la superficie. Dejar endurecer la crema en el frigorífico.

Desmoldar la tarta, retirar el papel del borde y colocar sobre la tarta el fondo dividido. Espolvorearla con el azúcar en polvo tamizado.

Nuestro consejo

Si se quiere, también se pueden mezclar con la crema de requesón fresas o frambuesas frescas o congeladas, cerezas, grosellas o arándanos. Descongelar las frutas congeladas hasta el punto en que se puedan repartir bien dentro de la crema de requesón; lavar las frutas frescas, dejarlas escurrir y dejar que estén unos minutos espolvoreadas con un poco de azúcar.



Tarta de crema de mantequilla con piña

6 yemas de huevo, 150 g de azúcar, 6 claras de huevo, 100 g de harina, 50 g de fécula, 50 g de cacao en polvo, 50 g de almendras peladas ralladas, 50 g de mantequilla ◇

½ l de leche, 160 g de azúcar, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 250 g de mantequilla, 1 cucharada de ron ◇

8 rodajas de piña de lata, 80 g de almendras en láminas tostadas, 8 cerezas confitadas
Para el molde: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 180°. Batir las yemas con una tercera parte del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Batir las claras a punto de nieve, agregar despacio el resto del azúcar y mezclar bien. Tamizar la harina con la fécula y el cacao y mezclar con las almendras ralladas. Incorporar de abajo arriba las claras montadas a la mezcla de yemas e incorporar luego la mezcla de harina. Derretir la mantequilla y agregarla a la masa. Verter la masa en el molde y cocerla 35-45 minutos a altura media. Volcar el bizcocho sobre una rejilla para que se enfríe. Con la leche, el azúcar y los polvos para puding preparar un puding de vainilla según las instrucciones. Dejarlo enfriar

removiendo repetidas veces. Batir la mantequilla hasta obtener una mezcla espumosa y mezclar con ella el ron. En cuanto el puding y la mantequilla estén a la misma temperatura, mezclar el puding a cucharadas con la mantequilla. Tras dejarlo reposar un mínimo de 2 horas, cortar el bizcocho horizontalmente en tres capas con un cuchillo afilado. Cortar las rodajas de piña en trozos iguales. Untar la capa inferior de bizcocho con la crema de mantequilla y repartir por encima los trozos de piña; reservar 16 trozos de piña. Extender un poco más de crema de mantequilla sobre los trozos de piña, colocar encima la segunda capa de bizcocho y untar ésta también con crema de mantequilla. Colocar encima la última capa de bizcocho. Untar la superficie y los lados de

la tarta con una delgada capa de crema de mantequilla y meter el resto de esta crema en una manga pastelera. Adornar la superficie lateral y superior de la tarta con las láminas de almendra tostadas. Con la manga formar sobre la tarta 16 rosetas de crema de mantequilla y adornar cada una con un trozo de piña y media cereza confitada.



Tarta de merengue y uvas espinas

6 yemas de huevo, 150 g de azúcar, 6 claras de huevo, 120 g de harina, 60 g de fécula, 50 g de almendras peladas ralladas, 50 g de mantequilla ◊

150 g de masa cruda de mazapán, 2 copitas de licor de ron (4 cl), 2 cucharadas de azúcar en polvo, 4 cucharadas de agua ◊

500 g de uvas espinas, 4 cucharadas de azúcar, 1/8 l de agua ◊

4 claras de huevo, 170 g de azúcar, el interior de 1/2 vaina de vainilla, 100 g de almendras en láminas tostadas

Para el molde: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 180°. Batir las yemas con un tercio del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Batir las claras a punto de nieve, agregar despacio el azúcar restante y mezclarlo con la clara montada. Tamizar la harina con la fécula y mezclarla con las almendras ralladas. Incorporar de abajo arriba las claras montadas a la mezcla de yemas y luego agregar la mezcla de harina. Derretir la mantequilla y agregarla templada a la masa. Verter la masa en el molde, alisar la superficie y cocer este fondo de tarta 25-35 minutos a altura media. Volcarlo sobre una rejilla para que se enfríe. Tras dejarlo reposar un mínimo de 2 horas, dividirlo horizontalmente.

Mezclar la masa de mazapán con el ron, el azúcar en polvo y el agua hasta obtener una masa homogénea. Extenderla sobre el fondo inferior de la tarta y colocar encima el fondo superior.

Limpiar y lavar las uvas espinas. Mezclar el azúcar con el agua, llevar a ebullición, echar las uvas, tapar y rehogar a fuego suave 10 minutos. Luego echarlas en un colador para que escurran.

Batir las claras con el azúcar a punto de nieve muy firme. Incorporar la vainilla. Cubrir la tarta con las uvas espinas; reservar 16 de ellas para adornar.

Poner sobre la tarta una gruesa capa de merengue y meter el merengue restante en la manga pastelera con boquilla estrellada. Calentar el horno a 250°. Con la manga pastelera formar

desde el centro de la tarta hacia el borde 16 guirnaldas de merengue terminando cada una en una roseta. Tostar ligeramente el merengue en la altura media del horno. Poner en cada roseta de merengue una uva espina y adornar la superficie lateral y el centro de la tarta con las láminas de almendra tostadas.



Tarta de coco Basse Pointe

4 yemas de huevo, 2 cucharadas de agua templada, 140 g de azúcar, la corteza rallada de 1/2 limón, 4 claras de huevo, 120 g de harina, 60 g de fécula, 1 cucharadita de levadura en polvo ◊

2 cocos, 2 cucharadas de leche de coco, 3 cucharadas de azúcar, 1 copita de licor de ron moreno (2 cl) ◊

1/2 l de leche, 3 yemas de huevo, 180 g de azúcar, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 3 claras de huevo ◊

16 cerezas confitadas

Para el molde: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 180°. Batir las yemas con el agua, la mitad del azúcar y la ralladura de limón hasta obtener una mezcla espumosa. Batir las claras a punto de nieve, agregar el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla de yemas. Tamizar la harina con la fécula y la levadura y mezclar con la masa. Verter la masa en el molde, alisar la superficie y cocerla 25-30 minutos a altura media. Volcar el bizcocho sobre una rejilla para que se enfríe. Guardarlo durante 24 horas a ser posible y sólo entonces dividirlo en tres capas.

Agujerear los cocos en los puntos en que la cáscara es visiblemente más delgada y extraer la leche que contienen.

Abrirlos con una sierra, desprender la carne y guardarla tapada. Poner a cocer 2 cucharadas de leche de coco con 3 cucharadas de azúcar hasta que el azúcar se vuelva transparente. Añadir el ron y dejar enfriar.

Mezclar 3 cucharadas de leche con los polvos para puding y las yemas. Llevar a ebullición el resto de la leche con la mitad del azúcar. Batir las claras con el azúcar restante a punto de nieve. Agregar a la leche los polvos para puding mezclados, hacer que hierva unas cuantas veces sin dejar de remover e incorporar de abajo arriba las claras a punto de nieve. Dejar enfriar un poco esta crema de vainilla y extender una capa gruesa sobre la parte inferior del bizcocho. Colocar encima la segunda capa de bizcocho, empaparla con

la mezcla de leche de coco y azúcar, untar con una capa de crema de vainilla y colocar encima la parte superior del bizcocho. Empapar ésta también con la mezcla de leche de coco y azúcar y extender por encima el resto de la crema de vainilla. Rallar los trozos de coco muy fino y de manera uniforme sobre la tarta, de modo que ésta quede cubierta por todas partes con una gruesa capa de ralladura. Dividir la tarta en 16 porciones y adornar cada una con una cereza.

Los cocos y el ron moreno son productos típicos de la isla antillana de La Martinica. De allí procede esta especialidad de tarta. Sólo tiene sabor «auténtico» si se prepara con cocos frescos.



Tarta austriaca de semilla de adormidera

150 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 4 yemas de huevo, 150 g de semilla de adormidera molida, 45 g de corteza de limón confitada picada muy fino, 6 claras de huevo, 1/2 taza de azúcar en polvo
Para el molde: mantequilla o margarina y pan rallado

Untar con mantequilla o margarina un molde desmontable de 24-26 cm de diámetro y esparcir en él pan rallado. Calentar el horno a 200°. Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla muy espumosa. Agregar una tras otra las yemas y, por último, la semilla de adormide-

ra y el limón confitado. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas de abajo arriba a la masa. Verter la masa en el molde y alisar la superficie. Cocer el pastel 40-45 minutos a altura media. Volcarlo sobre una rejilla para que se enfríe. Colocar sobre el pastel un papel de encaje a modo de plantilla y tamizar sobre él el azúcar en polvo. Luego retirar con cuidado el papel.

Nuestro consejo

El adorno de azúcar queda aún mejor si en lugar del pañito de papel se utiliza como plantilla una tapadera de plástico con dibujo de encaje.



Tarta alpina de nueces

160 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 1 pellizco de sal, 1 huevo, 300 g de harina
20 g de mantequilla, 300 g de azúcar, 250 g de nueces picadas, 1/4 l escaso de nata líquida, 1 yema de huevo

Mezclar la mantequilla lo más blanda posible con el azúcar, la sal y el huevo. Tamizar por encima la harina y amasar todo hasta obtener una masa quebrada. Dejar reposar la masa tapada 2 horas en el frigorífico.

Extender dos tercios de la masa de forma que quede delgada y forrar con ella un molde bajo de 24 cm de diámetro, dejando que sobresalga algo el borde. Calentar el horno a 200°. De-

retirar la mantequilla en un cazo, añadir el azúcar y sin cesar de remover dejar que se acaramelame hasta tomar un color tostado claro. Añadir las nueces y la nata y dar un hervor. Dejar enfriar. Extender el resto de la masa en forma de lámina circular de tamaño apropiado. Extender el relleno sobre el fondo de la tarta y colocar encima la capa de masa. Untar el borde de ésta con yema batida, doblar sobre el borde que sobresale del fondo y apretarlo. Untar la superficie con el resto de la yema y pincharla varias veces con un tenedor. Cocer la tarta 30-40 minutos a altura media. Dejarla enfriar sobre una rejilla.



Tarta mazarín sueca

150 g de mantequilla o margarina, 40 g de azúcar, el interior de 1 vaina de vainilla, 1 pellizco de sal, 2 yemas de huevo, 200 g de harina ◊
125 g de mantequilla, 125 g de azúcar en polvo, 2 huevos, 125 g de almendras peladas ralladas, la corteza rallada de 1 limón, 20 g de harina

Mezclar la mantequilla o margarina lo más blanda posible con el azúcar, la vainilla, la sal y las yemas. Tamizar por encima la harina y amasar todo hasta obtener una masa quebrada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 180°.

Batir la mantequilla con el azúcar en polvo tamizada y los huevos hasta obtener una mezcla espumosa. Agregar a cucharadas las almendras, la ralladura de limón y la harina. Extender la masa y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. Extender el relleno sobre la masa y cocer la tarta 45 minutos a altura media. Dejar enfriar la tarta dentro del molde.

Nuestro consejo

Antes de utilizarlas, las vainas de vainilla se abren a lo largo. Para utilizar sólo el interior, se rasca por dentro sacando la pulpa.



Tarta española de vainilla

250 g de masa cruda de mazapán, 150 g de azúcar, el interior de 1 vaina de vainilla, 1 pellizco de sal, 1 huevo, 6 yemas de huevo, 6 claras de huevo, 100 g de harina, 50 g de fécula, 60 g de chocolate en bloque picado ◊
200 g de baño de chocolate graso, 20 g de pistachos picados
Para el molde: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina un molde para tartas en forma de rosetón de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 190°. Batir la masa de mazapán con la mitad del azúcar, la vainilla, la sal, el huevo y las yemas hasta obtener una mezcla espumosa. Batir las claras con

el resto del azúcar a punto de nieve e incorporarlas a la mezcla de mazapán y yemas. Tamizar por encima la harina con la fécula e incorporar de abajo arriba. Por último, mezclar el chocolate con la masa. Verter la masa en el molde y alisar la superficie. Cocer la tarta 45-60 minutos en la parte baja del horno.

Dejar enfriar un poco la tarta dentro del molde, volcarla luego sobre una rejilla y dejar que se enfríe del todo.

Derretir el baño de chocolate graso al baño maría, cubrir con él la tarta y esparcir por encima los pistachos antes de que se endurezca del todo.



Tarta vienesa de guindas

100 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 150 g de harina ◇
 450 g de garbanzos para poner sobre la masa ◇
 300 g de mantequilla, 300 g de azúcar, 6 yemas de huevo, la corteza rallada de 1 limón, 1 punta de cuchillo de sal, 6 claras de huevo, 150 g de harina, 150 g de fécula ◇
 450 g de guindas de frasco, 1/2 taza de azúcar en polvo

Mezclar la mantequilla con el azúcar. Tamizar por encima la harina, amasar todo hasta obtener una masa quebrada y dejar reposar ésta envuelta 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 220°. Extender la masa y forrar con ella el fondo de un molde desmon-

table. Pinchar la masa, poner encima los garbanzos (cocción en vacío, v. pág. 24) y darle una cocción previa de 15 minutos en la altura media. Retirar los garbanzos.

Para la masa de bizcocho, batir la mantequilla con la mitad del azúcar, las yemas, la ralladura de limón y la sal hasta obtener una mezcla espumosa. Batir las claras con el resto del azúcar a punto de nieve e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina con la fécula y mezclar. Echar la masa de bizcocho sobre el fondo de masa quebrada y repartir las guindas escurridas sobre la masa. Cocer el pastel otros 70-80 minutos a 190° en la parte baja del horno. Una vez frío, espolvorearlo con el azúcar en polvo tamizado.



Tarta de naranja Alt-Yafo

7 yemas de huevo, 280 g de azúcar, la corteza rallada y el jugo de 2 naranjas, 7 claras de huevo, 30 g de harina, 80 g de miguitas de bizcocho, 280 g de almendras ralladas sin pelar ◇
 200 g de jalea de naranja, 100 g de almendras en láminas tostadas, 7 rodajas de naranja confitadas

Para el molde: mantequilla o margarina y pan rallado

Untar con mantequilla o margarina un molde desmontable de 26 cm de diámetro y esparcir en él pan rallado. Calentar el horno a 200°.

Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa y añadir la

ralladura y el jugo de naranja. Batir las claras con el resto del azúcar a punto de nieve e incorporarlas a la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina e incorporarla de abajo arriba junto con las miguitas de bizcocho y las almendras. Verter la masa en el molde y alisar la superficie. Cocerla 30-40 minutos a altura media. Dejar enfriar un poco la tarta sobre una rejilla, untarla a continuación con la jalea de naranja calentada, esparcir por encima las láminas de almendra y adornar con las rodajas de naranja confitadas partidas por la mitad.



Tarta festiva de chocolate

4 huevos, 200 g de azúcar, 4 cucharadas de agua muy caliente, 1 pellizco de sal, 200 g de harina, 1 cucharadita de levadura en polvo ◇

3 cucharadas de mermelada de naranja, 1 cucharada de Cointreau (licor de naranja), 250 g de mantequilla, 220 g de azúcar en polvo, 2 cucharadas colmadas de cacao en polvo, 4 huevos ◇

8 medias rodajas de naranja confitadas, 8 cerezas confitadas, 100 g de chocolate granulado

Para el molde: mantequilla o margarina, papel barba

Fornar un molde desmontable con papel barba y untar éste con mantequilla o margarina. Calentar el horno a 180°.

Separar las yemas de las claras. Apartar 3 cucharadas de azúcar y batir el resto con las yemas y el agua caliente hasta obtener una mezcla cremosa. Batir a punto de nieve las claras con la sal y el azúcar restante y echarlas sobre la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina con la levadura e incorporar de abajo a arriba claras y harina a la mezcla de yemas. Verter la masa de bizcocho en el molde y cocerla 30 minutos a altura media.

Volcar el bizcocho sobre una rejilla para que se enfríe y retirarle el papel.

Mezclar la mermelada de naranja con el Cointreau. Batir la mantequilla hasta que quede espumosa. Tamizar el azúcar

en polvo con el cacao. Batir los huevos y agregarles poco a poco la mezcla de azúcar y cacao. Mezclar este preparado cucharada a cucharada con la mantequilla espumosa. Tras dejarlo reposar un mínimo de 2 horas, cortar el bizcocho en cuatro delgadas capas. Untar 3 de ellas con la mermelada de naranja mezclada y con un poco de la crema de mantequilla. Colocar las capas una sobre otra y untar también la capa superior, así como la superficie lateral de la tarta, con crema de mantequilla.

Meter el resto de la crema en una manga pastelera con boquilla estrellada. Marcar con un cuchillo 16 porciones de tarta iguales y adornar cada una con una guirnalda y una roseta de crema. Cortar en dos las medias rodajas de naranja y adornar cada roseta. Colocar

media cereza junto a cada trozo de naranja. Adornar la superficie lateral de la tarta con el chocolate granulado.

Nuestro consejo

Si desde un principio se tiene la intención de congelar una tarta de crema de mantequilla, no se debería preparar tal crema con polvos para puding, sino tal como se indica en esta receta, con azúcar en polvo y huevos, pues el puding no se adapta a la congelación ni en el caso de que se mezcle con abundante mantequilla.



Tarta de crema de moca

130 g de mantequilla, 200 g de azúcar, sal, canela molida y ralladura de limón, 1 punta de cuchillo de cada, 6 yemas de huevo, 130 g de cobertura de chocolate, 6 claras de huevo, 130 g de harina ◊

½ l de leche, 1 cucharada de café instantáneo en polvo, 1 bolsita de polvos para puding de moca, 150 g de azúcar, 250 g de mantequilla ◊

17 granos de chocolate-moca, 50 g de almendras en láminas tostadas

Para el molde: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina el fondo de un molde desmontable. Calentar el horno a 190°.

Batir la mantequilla lo más blanda posible con la mitad del azúcar, la sal, la canela y la ralladura de limón hasta obtener una mezcla espumosa. Mezclar una tras otra las yemas con este preparado. Derretir la cobertura al baño maría, pero sin dejar que se caliente. Mezclar a lo anterior. Batir a punto de nieve las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla. Tamizar la harina y mezclarla poco a poco con la masa. Verter la masa en el molde, alisar la superficie y cocerla 50-60 minutos a altura media. Volcar sobre una rejilla para que se enfríe. Tras dejarlo reposar un mínimo de 2 horas, cortar el bizcocho en cuatro capas.

Mezclar los polvos para puding con 5 cucharadas de leche. Llevar a ebullición el resto de la leche con el café instantáneo y el azúcar, agregar los polvos para puding, remover y dejar que hierva unas cuantas veces. Retirar del fuego y dejar que se enfríe del todo removiendo a menudo. Batir la mantequilla hasta que quede espumosa. Cuando el puding y la mantequilla estén a igual temperatura, mezclar cucharada por cucharada el puding con la mantequilla.

Untar 3 capas de bizcocho con una capa de crema de moca y colocar las 4 una sobre otra. Untar la parte superior y lateral de la tarta con crema. Marcar con un cuchillo 16 porciones de tarta en la superficie. Meter el resto de la crema de moca en una manga pastelera con boquilla estrellada y adornar cada porción de tarta con una guirnalda que termine en una roseta. Adornar de igual modo el centro de la tarta con un rosetón de dos filas. Poner un grano de chocolate-moca en el centro y en cada roseta. Adornar la parte lateral de la tarta con las láminas de almendra.

Nuestro consejo

Para cortar una tarta de crema, antes de cada corte se sumerge el cuchillo, que debe ser largo y afilado, en agua templada.

Tarta Aida

4 yemas de huevo, 2 cucharadas de agua caliente, 140 g de azúcar, la corteza rallada de 1/2 limón, 4 claras de huevo, 120 g de harina, 60 g de fécula, 1 cucharadita de levadura en polvo ◇

100 g de nougat, 100 g de masa cruda de mazapán, 1 copita de licor de kirsch (2 cl), 2 cucharadas de agua, 1 cucharada de azúcar en polvo ◇

100 g de mermelada de albaricoque, 500 g de almendras en láminas tostadas, 4 tazas de frutas mixtas, frescas o de lata, 1 paquetito de gelatina transparente para bañar tartas

Para el molde: mantequilla o margarina

Engrasar el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 190°. Batir las yemas con el agua, la mitad del azúcar y la ralladura de limón hasta obtener una mezcla espumosa. Batir a punto de nieve las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla de yemas. Tamizar la harina con la fécula y la levadura y mezclarla con la masa, echar ésta en el molde y cocerla 25-35 minutos a altura media.

Desmoldar el bizcocho, dejarlo enfriar y tras dejarlo reposar un mínimo de 2 horas cortarlo en tres capas.

Deshacer el nougat al baño maría, untar con él una capa de bizcocho y poner encima la segunda. Mezclar el mazapán con el kirsch, el agua y el azúcar en polvo y untar con ello esta segunda capa. Colocar encima la tercera capa de bizcocho. Untar la parte superior y lateral de la tarta con la mermelada, espolvorear el lateral con almendra. Cubrir la tarta con las frutas y bañar éstas con la gelatina.





Tarta de nata y peras

6 yemas de huevo, 150 g de azúcar, 6 claras de huevo, 100 g de harina, 30 g de fécula, 50 g de cacao en polvo, 50 g de almendras peladas ralladas, 50 g de mantequilla o margarina ◊

1 kg de peras, 1 l de agua, 50 g de azúcar, el jugo de 1 limón ◊

1 taza de jalea de grosella, $\frac{3}{4}$ de l de nata líquida, 60 g de azúcar, 50 g de almendras en láminas tostadas, 8 cerezas confitadas

Para el molde: mantequilla o margarina

Engrasar el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 190°. Batir las yemas con un tercio del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Batir a punto de nieve las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla de yemas. Tamizar la harina con la fécula y el cacao, mezclar con las almendras ralladas e incorporar poco a poco a la mezcla de huevo. Mezclar con la masa la mantequilla o margarina derretida, templada. Verter la masa en el molde, alisarla y cocerla 25-35 minutos a altura media.

Poner a enfriar el bizcocho sobre una rejilla. Tras dejarlo reposar un mínimo de 2 horas, cortarlo en tres capas.

Pelar las peras, partirlas en ocho y quitarles las pepitas. Poner a hervir el agua con el

azúcar y el jugo de limón y dejar cocer en ella los trozos de pera, tapados, unos 10 minutos. Luego dejarlos escurrir y enfriar en un colador.

Untar dos de las capas de bizcocho con la jalea de grosella y poner encima los trozos de pera; reservar 16 de estos trozos. Montar la nata con el azúcar. Repartir la mitad de la nata sobre los gajos de pera y colocar una sobre otra las dos capas de tarta. Poner encima la tercera capa, cubrir la tarta con nata y alisar ésta. Espolvorear la parte lateral de la tarta con almendra. Meter el resto de la nata en una manga pastelera con boquilla estrellada. Marcar en la capa de nata 16 porciones de tarta y formar sobre cada una 1 roseta de nata. Adornar cada roseta con un gajo de pera y media cereza.

Nuestro consejo

Si se quiere dividir en capas un fondo de bizcocho, se necesita un cuchillo largo y delgado. Introducir el cuchillo hasta el centro del bizcocho. Hacer girar entonces el bizcocho de modo que el cuchillo lo vaya cortando en redondo hasta separarlo en dos capas. Si se carece del cuchillo apropiado, rodear el bizcocho con un hilo fuerte y apretar despacio el nudo hasta que la capa quede separada.



Brazo de gitano con fresas

200 g de fresas maduras, 2 cucharadas de azúcar ◊
8 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 4 claras de huevo, 80 g de harina, 20 g de fécula ◊
½ l de nata líquida, 2 cucharadas de azúcar ◊
½ taza de azúcar en polvo
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Limpiar las fresas, partirlas en dos o en cuatro según el tamaño, espolvorearlas con azúcar y dejar que se impregnen tapadas. Calentar el horno a 240°. Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Montar las claras con el resto del azúcar e incorpo-

rarlas de abajo arriba a la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina con la fécula y mezclar. Repartir la masa sobre el papel barba y cocerla 5 minutos a altura media.

Volcar la capa de bizcocho sobre un paño espolvoreado de azúcar y dejar que se enfríe cubierta con un paño húmedo. Retirarle el papel barba.

Montar la nata con el azúcar, mezclarla con las fresas y extenderla sobre la capa de bizcocho. Con ayuda del paño, enrollar el bizcocho y espolvorearlo con el azúcar en polvo tamizada.



Rollitos de bizcocho con crema de limón

150 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 3 yemas de huevo, el jugo y la corteza rallada de 4 limones ◊
8 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 5 claras de huevo, 50 g de fécula, 50 g de harina ◊
½ taza de azúcar en polvo, 12 cerezas confitadas
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 230°.

Derretir la mantequilla y mezclarla con el azúcar, las yemas, el jugo de los 4 limones y la ralladura de 3. Dar un hervor. Luego dejar enfriar la crema

de limón. Batir las yemas con la mitad del azúcar y la ralladura de limón restante hasta obtener una mezcla espumosa. Batir a punto de nieve las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina con la fécula y mezclar. Repartir la masa de bizcocho sobre el papel barba y cocerla 10 minutos a altura media.

Volcar el bizcocho, cubrirlo con un paño humedecido y dejarlo enfriar. Retirarle el papel barba. Repartir de modo uniforme la crema de limón sobre el bizcocho. Cortar éste en 12 cuadrados, enrollar cada uno y colocarlos sobre una bandeja con el borde del rollo hacia abajo. Espolvorear los rollitos con el azúcar en polvo tamizada y adornar cada uno con una cereza.



Brazo de gitano con nata de frambuesa

1 paquete de frambuesas congeladas ◇

8 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 4 claras de huevo, 80 g de harina, 20 g de fécula ◇

1/2 l de nata líquida, 100 g de azúcar

Para la bandeja del horno: papel barba

Descongelar las frambuesas según se indique. Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 240°.

Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Montar las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba a

la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina con la fécula y mezclar. Repartir la masa sobre el papel barba y cocerla 5 minutos a altura media. Volcar la lámina de bizcocho sobre un paño espolvoreado con azúcar, cubrirla con un paño humedecido y dejarla enfriar. Retirarle el papel barba. Machacar unos 200 g de frambuesas con un tenedor. Montar la nata con el azúcar, apartar una taza de esta nata para meterla en una manga pastelera y mezclar el resto con las frambuesas machacadas. Untar el bizcocho con la nata de frambuesas y enrollarlo. Adornar con montoncitos de nata formados con la manga y con el resto de las frambuesas.

Brazo de gitano de cacao

1/2 paquete de fresas congeladas ◇

8 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 4 claras de huevo, 80 g de harina, 20 g de fécula, 40 g de cacao en polvo ◇

1/2 l de nata líquida, 100 g de azúcar, 1 cucharada de cacao en polvo

Para la bandeja del horno: papel barba

Descongelar las fresas según se indique. Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 240-250°.

Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Montar las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla de yemas. Tamizar

por encima la harina con la fécula y el cacao y mezclar. Repartir la masa de bizcocho sobre el papel barba y cocerla 5 minutos a altura media.

Volcar la capa de bizcocho sobre un paño espolvoreado con azúcar, cubrirla con un paño humedecido y dejarla enfriar. Retirarle el papel barba. Reducir las fresas a puré. Montar la nata con el azúcar y mezclar la mitad de ella con el puré de fresas. Untar con nata blanca una mitad longitudinal del bizcocho y la otra con nata de fresas. Enrollar el bizcocho y espolvorearlo con el cacao tamizado.



Tartaletas de uvas espinas

160 g de harina, 100 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 pellizco de sal, 1 cucharada de nata agria, 2 yemas de huevo ◊

500 g de uvas espinas, 6 cucharadas de azúcar, 6 cucharadas de coñac ◊

1/4 l de leche, 1/2 bolsita de polvos para puding de vainilla, 4 cucharadas de nata líquida, 4 cucharadas de azúcar en polvo ◊

4 claras de huevo, 150 g de azúcar en polvo

Amasar la harina tamizada con la mantequilla, el azúcar, la sal, la nata y las yemas. Dejar reposar esta masa quebrada, tapada, 2 horas en el frigorífico.

Limpiar las uvas espinas, lavarlas y cocerlas con el azúcar y el coñac, tapadas, hasta que revienten.

Mezclar 2 cucharadas de leche con los polvos para puding. Llevar a ebullición el resto de la leche con la nata y el azúcar en polvo, agregar los polvos para puding, remover y dejar que hierva unas cuantas veces. Dejar enfriar. Calentar el horno a 200°. Extender la masa hasta un grosor de 3 mm, forrar con ella moldecitos para tartaletas y cocer 20 minutos a altura media. Dejar enfriar.

Rellenar las tartaletas con crema de vainilla y cubrir con las uvas. Montar las claras con el azúcar en polvo, formar con la manga pastelera rejillas de merengue sobre las uvas y dorarlo a 250° con la puerta del horno abierta. Sacar las tartaletas y dejarlas enfriar.



Tartaletas de frambuesa

125 g de harina, 60 g de mantequilla, 50 g de azúcar en polvo, 1/2 cucharadita de vainilla en polvo, 1 punta de cuchillo de sal, 1 yema de huevo pequeña ◊

1 paquete de frambuesas congeladas ◊

150 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 3 yemas de huevo, el jugo y la corteza rallada de 3 limones, 1 cucharadita de fécula ◊

3 cucharadas de mermelada de albaricoque, 150 g de almendras en láminas tostadas, 1/8 de l de nata líquida, 1 cucharada de azúcar

Amasar la harina tamizada con la mantequilla, el azúcar en polvo, la vainilla, la sal y la ye-

ma. Dejar reposar esta masa tapada, 2 horas en el frigorífico. Descongelar las frambuesas según las instrucciones.

Calentar el horno a 200°. Extender bien la masa y forrar con ella 8 moldecitos para tartaletas de unos 8 cm. Cocer 10 minutos a altura media. Dejar enfriar sobre una rejilla. Llevar a ebullición, sin dejar de remover, la mantequilla con el azúcar, las yemas, el jugo y la ralladura de limón y la fécula. Dejar enfriar. Rellenar las tartaletas con esta crema y cubrir con las frambuesas.

Calentar la mermelada, untar con ella los lados de las tartaletas y espolvorearlos con las láminas de almendra. Montar la nata con el azúcar, formar montoncitos de nata sobre las tartaletas con la manga pastelera y adornar éstos con láminas de almendra.



Canutillos rellenos

300 g de masa de hojaldre, congelada o preparada en casa, 1 yema de huevo, 1 cucharada de leche, 50 g de almendras en láminas ◊

1/2 taza de azúcar en polvo ◊
150 g de fresas frescas, 2 cucharadas de azúcar, 1/4 l de nata líquida, 1 bolsita de vainilla en polvo

Para hacer los canutillos se necesitan moldes especiales en forma de cucurucho.

Dejar descongelar en 30-60 minutos la masa de hojaldre, si es congelada.

Sobre una superficie enharinada, extender la masa de hojaldre en forma de rectángulo de 30 x 16 cm. Con un cortapas-

tas de rueda dentada, cortar 8 tiras de masa de 2 cm de ancho. Dejar reposar la masa cortada 15 minutos. Calentar el horno a 220°.

Mojar con agua fría los moldes. Batir la yema con la leche. Untar con ello uno de los bordes largos de cada tira de masa. Comenzando por el extremo puntiagudo, enrollar las tiras sobre los moldes de manera que cada borde untado con yema cubra 1/2 cm del borde no untado. Apretar bien ambos bordes. Untar los canutillos con el resto de la yema y adornar la mitad de ellos con láminas de almendra. Cocerlos 15 minutos a altura media de modo que tomen color dorado. Desprender los canutillos, todavía bastante calientes, de los moldes y dejarlos enfriar sobre una rejilla. Espolvorear con azúcar en polvo tamizada los

canutillos que no llevan almendra.

Lavar, dejar escurrir y limpiar las fresas y hacerlas puré en la batidora o pasándolas por un colador. Mezclar el puré de fresa con el azúcar. Montar la nata con la vainilla. Meter la mitad de la nata en una manga pastelera con boquilla estrellada y, con ayuda de ésta, rellenar de nata los canutillos espolvoreados de azúcar. Mezclar la otra mitad de la nata con el puré de fresa y rellenar con esto los canutillos adornados con almendras.

Nuestro consejo

Quien quiera hacer los canutillos y no posea los moldes especiales puede confeccionar en sustitución de éstos unos rollos de cartón fuerte y cubrirlos con papel de aluminio. Como el papel de aluminio es un mal conductor del calor, el tiempo de cocción durará 2-3 minutos más. Durante estos últimos minutos de cocción hay que cubrir los canutillos con papel barba, para que no se tuesten demasiado por fuera pero queden bien cocidos por dentro.



Cucuruchos de nata

100 g de masa cruda de mazapán, 50 g de almendras peladas ralladas, 100 g de azúcar en polvo, 1 huevo, 2 claras de huevo, 40 g de harina, 2 cucharadas de nata líquida; sal y canela molida, 1 pellizco de cada una ◊

1 cucharada de kirsch, 1 taza de compota de guindas, 3/8 de l de nata líquida, 40 g de azúcar, 2 cucharadas de virutas de chocolate

Para la bandeja del horno: mantequilla y harina

Engrasar y espolvorear con harina una bandeja de horno. Calentar el horno a 180°.

Amasar la masa de mazapán con las almendras, el azúcar en polvo tamizado, el huevo y las

claras hasta obtener una mezcla homogénea. Incorporar la harina tamizada, la nata, y la sal y la canela. Confeccionar un aro de cartón de 12 cm de diámetro interior. Colocar esta plantilla sobre la bandeja del horno, echar un poco de masa en el centro del aro y extenderla. Repetir la operación hasta agotar la masa. Cocer los círculos de masa 5-7 minutos a altura media.

Enrollar las tortitas muy calientes, aún en el horno, en forma de cucuruchos. Mezclar el kirsch con la compota de guindas. Montar la nata con el azúcar y rellenar con ella los cucuruchos hasta la mitad mediante la manga pastelera. Poner sobre la nata 1 cucharada de compota en cada cucurucho y formar encima una roseta de nata. Adornar con virutas de chocolate.



Barquillas de frutas

40 g de dátiles, 50 g de piña confitada; 40 g de pasas, 40 g de pasas de Corinto; 40 g de almendras picadas tostadas, 2 cucharadas de ron, 2 cucharadas de harina ◊

190 g de mantequilla, 190 g de azúcar, la corteza rallada de 1/2 limón, 3 huevos, 3 yemas de huevo, 190 g de harina ◊

100 g de baño de chocolate graso, 2-3 cucharadas de crocante en gránulos

Para los moldecitos: mantequilla o margarina y almendras finamente ralladas

Engrasar y espolvorear con almendra rallada 16 moldes en forma de barquillas.

Cortar los dátiles y la piña en trocitos pequeños, mezclar con

las pasas, las pasas de Corinto, las almendras y el ron y dejar que se impregne todo tapado 2 horas. Mezclar las 2 cucharadas de harina con la mezcla de frutas. Calentar el horno a 180°.

Batir la mantequilla con el azúcar y la ralladura de limón hasta obtener una mezcla espumosa. Añadir uno tras otro los huevos, las yemas y la harina tamizada y, por último, incorporar la mezcla de frutas. Llenar los moldecitos hasta el borde con la masa y cocer 15 minutos a altura media. Volcar las tartitas sobre una rejilla y dejar enfriar. Derretir el baño de chocolate graso al baño maría, cubrir con él la superficie de las barquillas y adornar con el crocante.



Escobillones

120 g de masa cruda de mazapán, 100 g de azúcar en polvo, 30 g de harina, 4 claras de huevo, 1/2 cucharadita de canela molida, la corteza rallada de 1/2 limón, 1/2 taza de nata líquida ◊

100 g de baño de chocolate grueso, 1/4 l de nata líquida

Para la bandeja del horno: margarina y harina

Mezclar la masa de mazapán con el azúcar en polvo tamizado, la harina tamizada, las claras, la canela y la ralladura de limón. Dejar reposar esta masa homogénea, tapada, durante la noche en el frigorífico. Calentar el horno a 190°. Untar con un poco de margarina y espolvorear con harina dos bandejas de horno. Agregar

con el batidor la nata a la masa de mazapán y extender una fina capa de masa uniforme sobre las dos bandejas del horno. Una tras otra, cocer las dos capas de masa 3-4 minutos a altura media hasta que adquieran un color tostado claro. Con un cortapastas de rueda dentada cortar la masa en cuadrados de 11 x 11 cm. Continuar la cocción hasta que queden bien tostados, retirar de la chapa uno tras otro los cuadrados, aún muy calientes, y colocarlos sobre un grueso mango de cuchará de madera. Juntar y apretar un borde sobre el otro, separar los rollos de la madera y dejarlos enfriar. Derretir el baño de chocolate grueso al baño maría y cubrir con él los rollos. Montar la nata y rellenar con ella los escobillones.



Bobbes

250 g de mantequilla, 150 g de azúcar en polvo, 2 yemas de huevo, 1 pellizco de sal, 400 g de harina ◊

200 g de masa cruda de mazapán, 2 copitas de licor de arrac (4 cl), 80 g de corteza de limón confitada finamente picada, 50 g de corteza de naranja confitada finamente picada ◊

1 yema de huevo, 16 trocitos de corteza de limón confitada, 16 almendras peladas

Mezclar la mantequilla lo más blanda posible con el azúcar en polvo tamizada, las yemas y la sal. Tamizar por encima la harina. Amasar todo hasta obtener una masa quebrada y dejarla reposar envuelta en pa-

pel de aluminio 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 200°. Sobre una superficie enharinada, extender la masa en forma de lámina de 25 x 40 cm y de 5 mm de grosor. Con la masa de mazapán y el arrac hacer una mezcla que se pueda untar; si es preciso, agregar un poco de agua. Extender esta mezcla sobre la masa y esparcir por encima las cortezas picadas de limón y de naranja. Enrollar la masa a lo largo y cortarla en rodajas de 3 cm de gruesas. Poner éstas de canto y bien separadas sobre una bandeja de horno, untar la parte superior con yema batida y adornar cada una con un trocito de corteza de limón confitada y una almendra. Cocer 20 minutos a altura media. Dejar enfriar sobre una rejilla.



Tartitas suecas de manzana

130 g de harina, $\frac{1}{4}$ cucharadita de levadura en polvo, 5 cucharadas de mantequilla, 60 g de azúcar en polvo, 1 huevo ◊

1 $\frac{1}{2}$ tazas de mermelada de manzana, 2 cucharadas de almendras ralladas tostadas ◊

$\frac{1}{2}$ taza de azúcar en polvo

Para los moldecitos: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina 12 moldecitos ondulados.

Tamizar la harina con la levadura sobre una tabla pastelera y amasar con la mantequilla, el azúcar en polvo y el huevo. Dejar reposar esta masa quebrada, tapada, 1 hora en el frigorífico.

Calentar el horno a 180°. Mezclar la mermelada de manzana con la almendra. Extender dos tercios de la masa quebrada hasta un grosor de unos 6 mm, recortar 12 círculos y forrar con ellos los moldecitos. Poner 2 cucharadas de mermelada de manzana en cada moldecito. Extender el resto de la masa hasta un grosor de sólo 3 mm, recortar 12 tapas con un moldecito vacío y untar los bordes de éstas con agua fría. Colocar las tapas de masa sobre los moldes rellenos y pegarlas bien. Cocer las tartitas 40 minutos a altura media. Con un cuchillo, desprender las tartitas de los bordes mientras aún están muy calientes, pero dejarlas enfriar en los moldes. Antes de servir, espolvorear las tartitas con el azúcar en polvo tamizado.



Pastelitos de naranja

100 g de mantequilla, 1 bolsita de vainilla en polvo, 120 g de azúcar, 1 pellizco de sal, 4 yemas de huevo, el jugo de 1 naranja y la corteza rallada de otras 2; 3 claras de huevo, 90 g de harina, 30 g de fécula, 100 g de almendras peladas ralladas ◊

200 g de mermelada de naranja, 200 g de azúcar en polvo, 4 cucharadas de jugo de naranja, 2 cucharadas de Cointreau

Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina y harina

Engrasar y espolvorear con harina una bandeja de horno. Calentar el horno a 200°. Mezclar la mantequilla con la vai-

nilla, la mitad del azúcar y la sal y, poco a poco, agregar las yemas, el jugo de naranja y la ralladura. Montar las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla anterior. Tamizar la harina con la fécula, mezclarla con la almendra e incorporar a la masa. Extender la masa sobre la bandeja formando una capa de 1 cm de altura y cocerla 10 minutos a altura media. Dejar que se enfríe un poco sobre la bandeja y luego volcarla. Al cabo de unas 2 horas de reposo, dividirla a lo ancho. Untar con mermelada una capa y colocar encima la segunda. Mezclar el azúcar en polvo tamizada con el jugo de naranja y el Cointreau y cubrir con esto la capa de pastel. Cortarla en rectángulos de 5 x 8 cm.



Tartaletas de guindas

125 g de mantequilla, 90 g de azúcar en polvo, 1 cucharadita de vainilla en polvo, 1 pellizco de sal, 1 yema de huevo, 250 g de harina ◊
450 g de guindas de frasco ◊
1/8 de l de nata líquida, 1/8 de l de leche, 50 g de mantequilla, 1 huevo, 1 yema de huevo, 20 g de fécula, 1 pellizco de sal, 2 cucharaditas de azúcar

Mezclar la mantequilla lo más blanda posible con el azúcar en polvo tamizado, la vainilla, la sal y la yema. Tamizar por encima la harina y amasar todo. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 200°. Extender bien la masa y forrar

con ella 12 moldecitos para tartaletas de 8 cm de diámetro. Cocer las tartaletas 10 minutos a altura media. Sacar del horno, pero dejarlas en los moldes. Dejar escurrir las guindas y cubrir con ellas el fondo de las tartaletas. Mezclar en un cazo la nata, la leche, la mantequilla, el huevo, la yema, la fécula, la sal y el azúcar y llevar a ebullición sin dejar de remover. Echar esta crema sobre las guindas y cocer las tartaletas otros 20-25 minutos a altura media.

Dejar enfriar un poco las tartaletas en los moldes, ponerlas luego sobre una rejilla y dejar enfriar del todo.

Para el platito pequeño



Pastelitos de limón

4 láminas de masa de hojaldre congelada ◊
100 g de azúcar, 200 g de almendras peladas ralladas, 1 yema de huevo, el jugo de 2 limones y la corteza rallada de 1 ◊
1 yema de huevo, 2 cucharadas de jalea de limón

Dejar descongelar la masa de hojaldre en 30-60 minutos. Calentar el horno a 225°. Sobre una superficie enharinada, extender la masa al doble de su longitud. Mojar una bandeja de horno con agua fría. Poner dos de las capas de masa juntas sobre la bandeja. Mezclar el azúcar, la almendra, la yema, el jugo de limón y la ralladura y extender sobre la masa.

Untar los bordes de la masa con yema batida y colocar encima las otras dos capas de masa. Apretar ligeramente los bordes, untar la superficie con el resto de la yema y pinchar la masa varias veces. Cocer 10-15 minutos a altura media.

Remover la jalea de limón y untar con ella el pastel aún bien caliente. Una vez frío, dividirlo en rectángulos iguales.



Buñuelos griegos

450 g de harina, 30 g de levadura prensada, 2 cucharaditas de azúcar, 1 taza de leche templada, $\frac{3}{8}$ de l de agua templada, 1 huevo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, la corteza rallada de 1 limón \diamond

225 g de azúcar, $\frac{1}{2}$ taza de miel, $\frac{1}{8}$ de l de agua, 1 cucharada de jugo de limón, 30 g de pistachos picados

Para freír: 1-2 l de aceite

Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Echar en él la levadura desmenuzada y mezclarla con el azúcar, la leche y un poco de harina. Espolvorear esta masa previa con harina y dejar fermentar tapada durante 15 minutos en un lugar caliente. Batir el agua templada con el

huevo, la sal y la ralladura de limón y mezclar con la harina y la masa previa. Batir la masa hasta que se desprenda de los lados de la fuente y suelte burbujas. Dejar que suba de nuevo tapada 20 minutos. En una freidora eléctrica, o en una sartén honda, calentar el aceite a 180°. Si no se tiene termómetro para frituras, hacer la prueba del pan: echar un trocito de pan en el aceite. Si queda bien tostado en unos segundos, la grasa está a buena temperatura.

Con una cuchara, coger bolitas de masa y echar 3-4 a un tiempo en el aceite caliente; antes de introducir la cuchara en la masa sumergirla cada vez en agua fría. Freír los buñuelos durante 4 minutos, dándoles la vuelta una vez con la espumadera. Dejar escurrir los buñuelos fritos sobre papel absor-

bente y a continuación reservarlos al calor. Proceder de este modo hasta utilizar toda la masa.

Mezclar en un cazo el azúcar con la miel, el agua y el jugo de limón y, sin dejar de remover, calentar la mezcla hasta que el azúcar se disuelva del todo. Dejar cocer otros 5 minutos la solución de azúcar removiendo. El jarabe debe quedar espeso hasta el punto que al introducir una cuchara ésta quede luego cubierta por él. Cubrir los buñuelos con el jarabe bien caliente y esparcir por encima los pistachos picados. Colocar unos sobre otros en una bandeja previamente calentada.

Nuestro consejo

Los buñuelos griegos se pueden servir también rellenos. Dejar subir la masa fermentada por segunda vez, extenderla hasta un grosor de 1 cm aproximadamente y recortar de ella pastitas redondas de 10 cm de diámetro. Preparar el jarabe, sin el agua. Poner una cucharadita de éste en el centro de cada pastita, doblar los bordes sobre el relleno y juntarlos bien apretando. Dejar subir la masa de nuevo 10 minutos. Freír los buñuelos y rociarlos con el resto del jarabe.



Palmeras de Copenhague

450 g de harina, 30 g de levadura prensada, $\frac{1}{4}$ l de leche templada, 50 g de mantequilla, 1 yema de huevo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal \diamond

150 g de mantequilla, 50 g de harina \diamond

2 cucharadas de azúcar morena, $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela molida, 50 g de pasas

Tamizar la harina sobre una fuente, mezclar en el centro la levadura desmenuzada con un poco de harina y la leche y dejar fermentar la masa obtenida 15 minutos. Derretir la mantequilla, batirla con la yema, la sal y la masa previa fermentada hasta obtener una masa ligera y dejar fermentar otros 15 minutos. Amasar la

mantequilla con la harina y formar una capa de 15×15 cm. Extender la masa fermentada a un tamaño de 20×35 cm, colocar encima la capa de mantequilla y doblar sobre ésta los dos lados cortos de la masa, juntando bien los bordes. Extender la masa a 30×40 cm y doblarla dos veces sobre sí misma por el lado corto, de modo que forme tres capas. Dejar la masa 15 minutos en el frigorífico. Repetir esto otras 2 veces. \rightarrow Receta de masa para croissants, página 21. Calentar el horno a 220° . Extender la masa al tamaño de 35×50 cm y untarla con agua. Repartir el azúcar morena, la canela y las pasas por encima y enrollar la masa desde cada lado largo hasta el centro. Cortarla en rodajas de $2 \frac{1}{2}$ cm de grosor. Cocerlas 10-15 minutos a altura media.



Peines finos de avellana

300 g de masa de hojaldre, congelada o casera \diamond

150 g de avellanas molidas, 1 huevo, 80 g de azúcar, 1 cucharada de ron, 1 yema de huevo

Dejar descongelar la masa de hojaldre, si es congelada, en 30-60 minutos.

Sobre una superficie enharinada, extender la masa al tamaño de 30×30 cm. Cortarla en 9 cuadrados de 10 cm de lado cada uno. Mezclar la avellana con el huevo, el azúcar y el ron. Poner una tira de este relleno de avellana en el centro de cada cuadrado de masa. Untar con yema batida un lado de cada cuadrado, doblar sobre éste el lado opuesto, cortar

este borde de la masa a intervalos regulares y separar un poco los cortes de modo que asemeje un peine. Mojar una bandeja de horno con agua fría. Colocar sobre ésta los peines de avellana a conveniente distancia unos de otros y untar su superficie con yema batida. Dejar reposar los pasteles 15 minutos. Calentar el horno a 230° . Cocer los peines 15-20 minutos a altura media. Dejarlos enfriar sobre una rejilla.



Lazos de avellana glaseados

450 g de harina, 30 g de levadura prensada, $\frac{1}{4}$ l de leche templada, 50 g de mantequilla, 1 yema de huevo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal \diamond

150 g de mantequilla, 50 g de harina \diamond

100 g de avellanas tostadas molidas, 50 g de azúcar, 2 cucharadas de ron, 1 clara de huevo \diamond

3-4 cucharadas de azúcar en polvo, 2 cucharadas de ron

Con los ingredientes, desde la harina a la sal, preparar una masa fermentada según la receta de las palmeras de Copenhague, página 89. Amasar la mantequilla con la harina e incorporarlas a la masa fermentada tal como se especifica en dicha receta. Repetir tres veces la operación de doblar la masa, extenderla de nuevo y meterla en el frigorífico. Calentar el horno a 220°. Extender la masa a un tamaño de 25 x 70 cm. Mezclar la avellana con el azúcar, el ron y la clara y untar con ello una mitad longitudinal de la masa. Doblar el lado no untado sobre el relleno y apretar los bordes. Cortar la masa a lo ancho en tiras de 3 $\frac{1}{2}$ cm de anchura. En el centro de cada una practicar un corte de 7 cm de largo y pasar un extremo a través de esta abertura retorciendo la masa (según se ve en la foto). Poner los lazos sobre la bandeja del horno y cocerlos 10-15 minutos a altura media. Mezclar el azúcar en polvo tamizado con el ron y untar con ello los lazos aún calientes.

tada tal como se especifica en dicha receta. Repetir tres veces la operación de doblar la masa, extenderla de nuevo y meterla en el frigorífico. Calentar el horno a 220°. Extender la masa a un tamaño de 25 x 70 cm. Mezclar la avellana con el azúcar, el ron y la clara y untar con ello una mitad longitudinal de la masa. Doblar el lado no untado sobre el relleno y apretar los bordes. Cortar la masa a lo ancho en tiras de 3 $\frac{1}{2}$ cm de anchura. En el centro de cada una practicar un corte de 7 cm de largo y pasar un extremo a través de esta abertura retorciendo la masa (según se ve en la foto). Poner los lazos sobre la bandeja del horno y cocerlos 10-15 minutos a altura media. Mezclar el azúcar en polvo tamizado con el ron y untar con ello los lazos aún calientes.

Rollitos de naranja

450 g de harina, 30 g de levadura prensada, $\frac{1}{4}$ l de leche templada, 50 g de mantequilla, 1 yema de huevo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal \diamond

150 g de mantequilla, 50 g de harina \diamond

80 g de masa cruda de mazapán, el jugo y la corteza rallada de 1 naranja, 2 cucharadas de licor de naranja, 40 g de almendras ralladas, 30 g de corteza de naranja confitada, finamente picada, 1 clara de huevo \diamond

1 yema de huevo, 2-3 cucharadas de azúcar en polvo, 1 cucharada de jugo de naranja, 50 g de almendras en láminas

Con los ingredientes, desde la harina a la sal, preparar una masa fermentada según la receta de las palmeras de Copenhague, página 89. Amasar la mantequilla con la harina e incorporarlas a la masa fermentada. Extender por último la masa a un tamaño de 40 x 50 cm. Mezclar la masa de mazapán con los ingredientes y extender sobre la masa, dejando libres 2 cm de bordes y untarlos con yema batida. Dividir la masa a lo largo y enrollar cada parte a lo largo desde el lado sin borde. Cortar los rollos en trozos de 5 cm y aplastarlos por el centro con el mango de un cucharón. Dejar que fermenten 15 minutos sobre la bandeja del horno. Calentar el horno a 220°. Untar los rollitos con yema, cocerlos 15-20 minutos a altura media y, aún calientes, bañarlos con un glaseado de azúcar en polvo y jugo de naranja y adornar con las láminas de almendra.

ceta de las palmeras de Copenhague, página 89. Amasar la mantequilla con la harina e incorporarlas a la masa fermentada. Extender por último la masa a un tamaño de 40 x 50 cm. Mezclar la masa de mazapán con los ingredientes y extender sobre la masa, dejando libres 2 cm de bordes y untarlos con yema batida. Dividir la masa a lo largo y enrollar cada parte a lo largo desde el lado sin borde. Cortar los rollos en trozos de 5 cm y aplastarlos por el centro con el mango de un cucharón. Dejar que fermenten 15 minutos sobre la bandeja del horno. Calentar el horno a 220°. Untar los rollitos con yema, cocerlos 15-20 minutos a altura media y, aún calientes, bañarlos con un glaseado de azúcar en polvo y jugo de naranja y adornar con las láminas de almendra.

Petit choux de nata

¼ l de agua, 60 g de mantequilla o margarina, 1 pellizco de sal, la corteza rallada de ½ limón, 200 g de harina, 4 huevos ◇

½ l de nata líquida, 60 g de azúcar, ½ taza de azúcar en polvo

Llevar a ebullición el agua con la mantequilla o margarina, la sal y la ralladura de limón. Echar de una vez la harina tamizada en el líquido y batir hasta que la masa forme una bola y se desprenda del cacharro. Poner la masa en una fuente, dejar enfriar un poco e incorporar uno a uno los huevos. Calentar el horno a 230°. Con la manga pastelera formar petit choux de masa a conveniente distancia unos de otros sobre la bandeja del horno. Cocerlos 15-20 minutos a altura media. No abrir el horno durante los primeros 10 minutos, pues bajaría la masa. Abrir horizontalmente los petits choux aún calientes. Montar la nata con el azúcar y poner una cucharada de ésta sobre la mitad inferior de cada petit choux. Tapar con la otra mitad y espolvorear con el azúcar en polvo tamizado.

Nuestro consejo

Con la manga pastelera también se puede dar a la masa una forma enrollada, para rellenar estas rosquitas con nata, o formar los alargados eclairs, que se rellenan con nata de moca y se cubren con un baño de moca.





Pastelitos cortados de chocolate

130 g de chocolate en bloque, 130 g de mantequilla, 200 g de azúcar; sal, canela molida y corteza de limón rallada, 1 pellizco de cada; 6 yemas de huevo, 6 claras de huevo, 130 g de harina ◊

200 g de chocolate semiamargo, 2 huevos, 400 g de azúcar en polvo, 120 g de grasa de coco, 2 copitas de licor de ron (4 cl)

Para la bandeja del horno: papel barba y mantequilla

Forrar una bandeja de horno con papel barba engrasado. Calentar el horno a 180°. Derretir el chocolate, sin calentarlo. Batir la mantequilla

con la mitad del azúcar y los condimentos hasta obtener una mezcla espumosa y agregar las yemas y el chocolate derretido. Batir a punto de nieve las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo arriba a la masa junto con la harina tamizada. Extender la masa sobre la bandeja y cocerla 20 minutos a altura media.

Volcar el pastel bien caliente sobre un paño espolvoreado con azúcar, retirarle el papel, dividirlo horizontalmente y dejar enfriar. Rallar fino el chocolate y mezclarlo con los huevos, el azúcar en polvo, la grasa de coco derretida y el ron. Untar con ello una capa del pastel, colocar la otra encima y cubrir con la misma mezcla del relleno. Cuando tenga adquirido consistencia, dividir el pastel en pastelitos rectangulares.

Pastelitos de nougat

8 yemas y 4 claras de huevo, 100 g de azúcar, 80 g de harina, 20 g de fécula, 40 g de cacao en polvo ◊

1/2 l de leche, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 2 yemas de huevo, 150 g de azúcar, 250 g de mantequilla, 100 g de nougat ◊

100 g de baño de chocolate grueso, 5 cerezas confitadas
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar la bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 200°. Batir las yemas con 50 g de azúcar hasta obtener una mezcla espumosa, montar las claras con el resto del azúcar e incorporarlas de abajo a arriba. Tamizar por

encima la harina con la fécula y el cacao y mezclar. Extender esta masa de bizcocho sobre el papel barba y cocerla 8-10 minutos a altura media. Volcar el bizcocho sobre un paño y desprender el papel. Dejar enfriar y, tras unas 2 horas de reposo, cortarlo en 3 tiras. Preparar un puding con la leche, los polvos, las yemas y el azúcar. Dejar enfriar. Batir la mantequilla hasta que quede espumosa y mezclar con ella a cucharadas el puding y el nougat derretido. Untar dos tiras de bizcocho con esta crema, colocar las tres tiras una encima de otra y cubrir con crema de nougat. Derretir el baño de chocolate grueso y cubrir con él el pastel. Cortar éste en porciones y adornar éstas con crema de nougat y trozos de cereza.



Brazo de gitano a la zíngara

7 claras de huevo, 150 g de azúcar, el interior de 1 vaina de vainilla, 100 g de chocolate en bloque, 60 g de harina ◇

100 g de mermelada de fram-buesa, ¼ l de leche, ½ bolsita de polvos para puding de vainilla, 5 cucharadas de azúcar, 200 g de mantequilla, 1 copita de licor de kirsch (2 cl), 1 cucharada de cacao en polvo

Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 200°. Batir a punto de nieve las claras con el azúcar y la vainilla. Derretir el chocolate, mezclarlo con la clara bati-

da e incorporar la harina tamizada. Meter la masa en una manga pastelera con boquilla redonda y formar una capa de masa de 30 x 40 cm sobre el papel barba. Cocer 10 minutos a altura media. Volcar la masa cocida sobre un paño, cubrir con otro paño humedecido y dejar enfriar. Desprender el papel. Untar la mermelada sobre la masa cocida. Con la leche, los polvos y el azúcar preparar un puding. Dejar enfriar. Batir la mantequilla y mezclar con ella poco a poco el puding alternando con el kirsch. Apartar 3 cucharadas de esta crema. Extender la crema restante sobre el pastel, enrollar éste y tamizar por encima el cacao. Adornar con crema y mermelada.



Pastelitos de moca cortados

8 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 4 claras de huevo, 60 g de harina, 20 g de fécula, 80 g de almendras ralladas sin pelar ◇

½ l de leche, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 5 cucharadas de azúcar y 3 de café instantáneo en polvo, 250 g mantequilla, 3 cucharadas de azúcar en polvo ◇
50 g de crocante en gránulos, 10 granos de chocolate moca
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 240°. Batir las yemas con 50 g de azúcar hasta obtener una mezcla espumosa, montar las claras con el resto

del azúcar y mezclar. Tamizar encima la harina con la fécula e incorporarla de abajo arriba junto con la almendra. Extender esta masa de bizcocho formando una capa de 30 x 45 cm sobre el papel barba y cocerla 5 minutos a altura media. Volcar el bizcocho sobre un paño y desprender el papel. Cortar el bizcocho a lo largo en tres tiras. Preparar un puding con la leche, los polvos, el azúcar y el café. Dejar enfriar. Mezclar la mantequilla con el azúcar en polvo, incorporar el puding, untar con esta crema 2 tiras de bizcocho y poner las 3 una sobre otra. Cubrir el pastel con crema y esparcir por encima el crocante. Formar rosetas de crema con la manga pastelera y adornar cada una con un grano de chocolate moca.



Petits fours à la Ritz

190 g de harina, 65 g de azúcar, 1 yema de huevo, 1 cucharada de leche, 95 g de mantequilla ◇

4 yemas de huevo, 125 g de azúcar, 1 punta de cuchillo de sal, 1/2 bolsita de polvos para puding de vainilla, 1/4 l de leche, el interior de 1 vaina de vainilla, 200 g de mantequilla, 80 g de azúcar en polvo ◇

2 cucharadas de cacao en polvo, 1/2 copita de licor de curaço (1 cl), 2 cucharadas de café instantáneo en polvo, 1/2 copita de licor de café (1 cl), 2 copitas de licor de coñac (4 cl), unos 20 moldecitos para petits fours

Tamizar la harina sobre una tabla pastelera. Hacer un hoyo y echar en él el azúcar, la yema y la leche. Repartir la mantequilla en copos sobre la harina y amasar con rapidez todos los ingredientes desde fuera hacia dentro hasta obtener una masa quebrada dúctil. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200°. Sobre una superficie enharinada, extender la masa hasta un grosor de 3 mm y forrar con ella los moldecitos para petit four. Cortar los restos de masa que sobresalgan de los bordes. Poner los moldecitos sobre una bandeja del horno —si es preciso hacerlo en dos tandas—, y cocer la masa en 8 minutos hasta que adquiera un color tostado claro.

Con un cuchillo, despegar con cuidado los pastelitos de los

moldes, volcarlos sobre una rejilla y dejar enfriar. Batir las yemas con el azúcar, la sal y los polvos para puding hasta obtener una mezcla espumosa. Llevar a ebullición la leche con la vainilla, añadir la mezcla de yemas, batir fuerte y dar un hervor. Dejar enfriar esta crema de vainilla removiendo una y otra vez. Batir la mantequilla con el azúcar en polvo hasta que quede espumosa. Cuando la mantequilla y la crema de vainilla estén a la misma temperatura, mezclar a cucharadas la crema con la mantequilla. Dividir esta crema de mantequilla en tres partes iguales. Mezclar una parte con el cacao y el curaço, la segunda con el café en polvo y el licor de café y la tercera con el coñac. Con la manga pastelera, rellenar alternativamente cada petit four con una de estas cremas. Lue-

go dejar los petits fours 1-2 horas en el frigorífico, para que la crema adquiera gran consistencia.

Si se quiere se puede adornar la crema con medias cerezas confitadas, chocolate rallado o pistachos picados.

Nuestro consejo

Para dar un especial toque artístico a los petits fours, se pueden sumergir algunos en baño de chocolate graso y adornar éste mientras aún esté blando con perlititas plateadas, chocolate rallado o pistachos picados.



Petits fours clásicos

6 yemas de huevo, 80 g de masa cruda de mazapán, la corteza rallada de 1 limón, 120 g de azúcar, 5 claras de huevo, 120 g de harina ◊

150 g de mermelada de albaricoque, 200 g de masa cruda de mazapán, 70 g de azúcar en polvo ◊

500 g de fondant, 1 cucharada de ron blanco, colorante rojo y amarillo

Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar con papel barba dos bandejas de horno. Calentar el horno a 220°. Batir las yemas con la masa de mazapán, la ralladura de limón y la mitad del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Montar las cla-

ras, agregar despacio el resto del azúcar y mezclar bien. Incorporar de abajo arriba la clara batida a la mezcla de yemas y, por último, incorporar poco a poco la harina tamizada a la masa. Extender esta masa de bizcocho formando una delgada capa sobre las dos bandejas del horno y cocerla 8-10 minutos a altura media. Volcar las capas de bizcocho aún bien calientes y desprender el papel barba. Untar una de las capas con la mermelada y colocar la otra encima. Cortar el bizcocho en tres tiras igual de anchas, untar éstas también con mermelada y poner unas sobre otras. Amasar la masa de mazapán con el azúcar en polvo tamizada. Extender el mazapán al tamaño de las capas de bizcocho y ponerlo sobre éstas. Tapar el mazapán con papel barba o papel de aluminio, po-

ner encima una tabla de madera para que haga peso y dejarlo así 24 horas. Luego, cortar el bizcocho en cuadrados de 4 x 4 cm.

Para la cobertura, deshacer el fondant al baño maría y remover para que quede homogéneo. Atención: el fondant sólo debe ponerse templado. Mezclar el fondant con el ron; si fuera conveniente, añadir un poco de clara. El fondant debe resultar espeso. Cubrir con él los petits fours. Si se desea una cobertura de diferentes colores, se puede agregar al fondant fluido unas gotas de colorante. Hacer pequeños cucuruchos de papel barba, cortarles la punta, meter en ellos el resto del fondant y formar por este medio adornos diseñados a capricho sobre los petits fours. Si se desea, se pueden adornar además con cerezas confitadas

en trocitos, violetas confitadas, pistachos picados o perlititas plateadas. Dejar que se sequen bien los petits fours 1-2 horas sobre una rejilla. Para servir, ponerlos en cazuelitas de papel rizado.



Bath Buns

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, $\frac{3}{16}$ l de leche templada, 80 g de corteza de limón confitada, 50 g de corteza de naranja confitada, 120 g de mantequilla, 2 huevos, 80 g de azúcar; sal y anís, $\frac{1}{2}$ cucharadita de cada, 1 punta de cuchillo de comino molido, la corteza rallada de $\frac{1}{2}$ limón, 80 g de pasas \diamond 1 yema de huevo, 60 g de azúcar gruesa

Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Engrasar una bandeja de horno. Tamizar la harina sobre una fuente. En el centro de ésta, mezclar la levadura desmenuzada con un poco de harina y la leche. Dejar fermentar la masa previa de levadura 15 minutos.

Picar la corteza de limón y la de naranja. Amasar la mantequilla derretida con los huevos, el azúcar, la masa previa y la harina. Incorporar a esta masa la corteza de limón, la de naranja, las especias y las pasas. Dejar fermentar la masa 20 minutos.

Poner la masa en bolas de 50 g sobre la bandeja del horno y dejar que suba, tapada, hasta alcanzar el doble de tamaño. Calentar el horno a 200°.

Untar los buns con la yema batida, esparcir sobre ellos el azúcar gruesa y cocerlos 50 minutos a altura media.



Shrewsbury biscuits

530 g de harina, 300 g de azúcar, 2 huevos; sal y canela molida, 1 punta de cuchillo de cada; 300 g de mantequilla

Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una o dos bandejas de horno con papel barba. Tamizar la harina sobre una tabla pastelera, hacer un hoyo en el centro y echar en él el azúcar, los huevos, la sal y la canela. Repartir la mantequilla en copos sobre la harina y amasar con rapidez todos los ingredientes hasta obtener una masa quebrada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200°. So-

bre una superficie enharinada, extender la masa hasta un grosor de unos 4 mm y recortar pastitas redondas de 6-7 cm de diámetro. Poner las pastitas sobre el papel barba y cocerlas 10-12 minutos a altura media. Dejarlas enfriar sobre el papel y luego desprenderlas con cuidado.

Nuestro consejo

Se pueden hacer Shrewsbury biscuits para guardarlas como provisión; dentro de una lata se conservan crujientes 2-3 semanas.

Shortbread fingers

320 g de mantequilla, 180 g de azúcar, $\frac{1}{3}$ cucharadita de sal, 500 g de harina, 1 taza de azúcar fina

Mezclar la mantequilla lo más blanda posible con el azúcar y la sal. Amasar con la harina tamizada y dejar reposar esta masa quebrada tapada 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 190°. Sobre una superficie enharinada, extender la masa hasta un grosor de 1 $\frac{1}{2}$ cm y al tamaño de la bandeja del horno y ponerla sobre ésta. Cerrar el lado sin borde de la chapa con un listón de madera o una tira de papel de aluminio doblada cuatro veces, para que no se salga la masa. Pinchar la masa varias veces con un tenedor y cocerla 25-30 minutos a altura media.

Cortar el Shortbread aún bien caliente con un cuchillo afilado en tiras de 1 $\frac{1}{2}$ x 7 cm y rebozarlas en seguida en el azúcar.

Teacakes ingleses

Los teacakes ingleses se preparan con la misma masa que los Bath buns (receta página 96) sólo que ésta se endulza con 1 cucharadita de azúcar en vez de con 80 g. Se prescinde de anís, comino y ralladura de limón y en lugar de corteza confitada de limón y de naranja y pasas, se agregan a la masa 150 g de pasas de Corinto y 50 g de corteza de naranja confitada cortada en trocitos. Los teacakes sólo se untan con yema, no se les pone azúcar gruesa.





Bizcochos de soletilla

6 yemas y 4 claras de huevo, 125 g de azúcar, 60 g de fécula, 70 g de harina, 1/2 taza de azúcar en polvo

Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar con papel barba una o dos bandejas de horno. Calentar el horno a 200°.

Batir las yemas con un tercio del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Batir las claras a punto de nieve, mezclar con ellas el resto del azúcar y por último la fécula. Incorporar de abajo arriba la mezcla de yema a la clara montada y agregar la harina tamizada.

Meter esta masa de bizcocho muy «consistente» en una manga pastelera con boquilla ancha redonda y formar con

ella barras de 8 cm de largo bien separadas sobre la chapa del horno. Cocer los bizcochos 12-15 minutos a altura media, hasta que adquieran color amarillo claro.

Dejar enfriar sobre el papel. Luego retirar éste con cuidado y espolvorear los bizcochos con el azúcar en polvo tamizada.

Nuestro consejo

Con la misma masa se pueden formar con la manga pastelera pastitas redondas sobre la chapa del horno. Una vez frías, juntar las pastitas de dos en dos en cobertura de chocolate derretida en medio y bañarlas por un lado con la cobertura.



Almendrados para el té

220 g de masa cruda de mazapán, 100 g de almendras peladas ralladas, 220 g de azúcar, 1/8 de l de clara de huevo

Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una o dos bandejas de horno con papel barba. Calentar el horno a 190°.

Amasar la masa de mazapán con la almendra, el azúcar y algunas cucharadas de la clara hasta obtener una masa homogénea. Con una cuchara de cocina, mezclar el resto de la clara con la masa. (La masa no se debe poner espumosa, por eso es mejor no emplear batidora eléctrica.) Meter la masa en una manga pastelera con boquilla redonda mediana y for-

mar con ella pequeños montoncitos sobre el papel barba. Dejar bastante separación entre éstos, pues al cocer se extienden. Cocer los almendrados 15-20 minutos a altura media hasta que adquieran color tostado claro.

Dejar enfriar los almendrados sobre el papel, darle la vuelta a éste, untarlo con agua y desprenderlo.

Nuestro consejo

Para variar, también se pueden hacer estas pastas con avellanas ralladas en vez de almendras; ligeramente tostadas es como más sabor tienen las avellanas.



Tostadas con almendrado

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, ¼ l de leche templada, 50 g de mantequilla o margarina, 50 g de azúcar, ½ cucharadita de sal, la corteza rallada de ½ limón, 2 huevos ◇

100 g de masa cruda de mazapán, 80 g de azúcar en polvo, 1 clara de huevo, 1 cucharada de ron

Para los moldes: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina dos moldes semicilíndricos.

Tamizar la harina sobre una fuente, hacer un hoyo en el centro, echar en él la levadura desmenuzada y mezclarla con la leche y un poco de harina.

Espolvorear la masa previa obtenida con un poco de harina y dejarla fermentar tapada 15 minutos en un lugar caliente. Derretir la mantequilla o margarina. Mezclar con ella el azúcar, la sal, la ralladura de limón y los huevos, agregar a la masa previa y trabajar todo ello con el total de la harina hasta obtener una masa seca. Batir la masa hasta que suelte burbujas y luego dejarla fermentar de nuevo, tapada, 15 minutos.

Sobre una superficie enharinada, formar dos rollos iguales con la masa fermentada, meter éstos en los moldes y dejar que suba la masa hasta el doble de su volumen. Calentar el horno a 220°.

Cocer la masa bien subida 25-35 minutos en la parte baja del horno, hasta que se dore.

Volcar ambos pasteles sobre

una rejilla y dejar que se enfríen durante la noche.

Calentar el horno a 200°. Cortar los pasteles enfriados en rebanadas igual de gruesas, ponerlas sobre una bandeja de horno y tostarlas por una cara 5 minutos a altura media hasta que tomen color amarillo claro. Luego dejar que se enfríen. Mezclar la masa de mazapán con el azúcar en polvo tamizada, la clara y el ron, formando una pasta que se pueda untar. Extender esta pasta almendrada sobre la cara no tostada de las rebanadas y dejar que se dore ligeramente bajo el grill.

Nuestro consejo

Si sólo se dispone de un molde semicilíndrico, se puede cocer el segundo rollo de masa en un pequeño molde rectangular. O bien se pueden cocer los pasteles uno después del otro en el molde semicilíndrico, pero entonces hay que guardar la masa que falta por cocer en el frigorífico.



Pastel turco para el té

300 g de mantequilla, 250 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, la corteza rallada de 1 limón, 6 huevos, 3 cucharadas de vino de Madeira, 300 g de harina, 80 g de fécula, 2 cucharaditas de levadura en polvo, 125 g de pasas, 150 g de cerezas confitadas, 150 g de nueces negras (nueces en conserva de frasco), 1/2 cucharadita de sal, 1 cucharadita de canela molida, 1/2 cucharadita de cardamomo molido ◇

100 g de baño de chocolate graso, 50 g de pistachos

Para el molde: mantequilla o margarina y pan rallado

Engrasar un molde rectangular y esparcir en él pan rallado. Calentar el horno a 190°.

Batir la mantequilla con el azúcar, la vainilla y la ralladura de limón hasta obtener una mezcla espumosa. Agregar uno a uno los huevos y por último el vino de Madeira. Tamizar la harina junto con la fécula y la levadura y mezclar con las pasas. Picar grueso las cerezas y las nueces y añadirlas a la harina junto con la sal, la canela y el cardamomo. Incorporar la mezcla de la harina a la de mantequilla y echar en el molde. Cocer el pastel 80-100 minutos en la parte baja del horno.

Dejar enfriar el pastel en el molde, despegarlo todo alrededor de los lados con un cuchillo y volcarlo sobre una rejilla. Derretir el baño de chocolate graso al baño maría, cubrir con él el pastel y esparcir por encima los pistachos.



Pastel al ron

180 g de mantequilla, 200 g de azúcar, 5 huevos, 250 g de harina, 80 g de maizena, 1 bolsita de levadura en polvo, 2 ½ copitas de licor de ron (5 cl); jugo de limón y de naranja, 2 cucharadas de cada uno; la corteza rallada de ½ limón y ½ naranja

Para el molde: mantequilla o margarina y harina

Untar con mantequilla o margarina y espolvorear con harina un molde rectangular. Calentar el horno a 190°. Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa y agregar uno a uno los huevos. Tamizar la harina con la maizena y la levadura y agregar a la mezcla de mantequilla y azúcar. A cucharadas, incor-

porar a la masa el ron, el jugo de limón y de naranja y las ralladuras de limón y naranja. Echar la masa en el molde, alisar la superficie y cocer el pastel 60-65 minutos en la parte baja del horno. Volcar el pastel sobre una rejilla y dejar enfriar.

Nuestro consejo

Si se adhiere por fuera al rallador un trozo de papel barba, antes de rallar la corteza de limón o de naranja, éste se puede limpiar luego fácilmente.



Pastel real

50 g de corteza de limón confitada, 100 g de almendras peladas, 200 g de pasas, 250 g de mantequilla o margarina, 200 g de azúcar, 4 huevos, 300 g de harina, 100 g de fécula, 3 cucharaditas de levadura en polvo, 4 cucharadas de ron

Para el molde: mantequilla o margarina y pan rallado

Untar con mantequilla o margarina un molde rectangular y esparcir en él pan rallado. Calentar el horno a 190°. Picar la corteza de limón y las almendras. Rebozar las pasas en un poco de harina. Batir la mantequilla o margarina con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa y agregar uno a uno los huevos. Tamizar la ha-

rina junto con la fécula y la levadura y mezclar con la masa. Incorporar asimismo el ron, la corteza de limón, las almendras y las pasas. Echar la masa en el molde, alisar la superficie y cocer el pastel 75-90 minutos en la parte baja del horno. Hacia el final del tiempo de cocción, tapar si es preciso con papel barba o papel de aluminio, para que no se tueste demasiado por arriba. Volcar el pastel sobre una rejilla y dejar enfriar.



Hojas con migas

300 g de masa de hojaldre, congelada o preparada en casa; 1 yema de huevo ◊
200 g de harina, 100 g de azúcar; canela molida y sal, 1 punta de cuchillo de cada; 150 g de mantequilla ◊
1/2 taza de azúcar en polvo

Si es congelada, dejar descongelar la masa de hojaldre en 30-60 minutos.

Extender la masa de hojaldre sobre una superficie enharinada y recortar pastitas redondas de unos 5 cm de diámetro. Extender a continuación las pastitas en una sola dirección para darles forma de «hojas» de unos 12 cm de largas. Mojar con agua fría una bandeja de horno, poner encima las pastitas alargadas y untar éstas con

la yema batida. Dejar reposar 15 minutos. Calentar el horno a 200°.

Mezclar la harina tamizada con el azúcar, la sal y la canela. Derretir la mantequilla y añadirle gota a gota sin dejar de remover. Luego desmenuzar esta masa con las manos. Esparcir la masa desmenuzada sobre las hojas y cocer éstas 12-15 minutos a altura media hasta que queden tostadas. Cuando se hayan enfriado un poco, dejar que se enfríen del todo sobre una rejilla y espolvorearlas con el azúcar en polvo tamizada.



Bolitas chinas

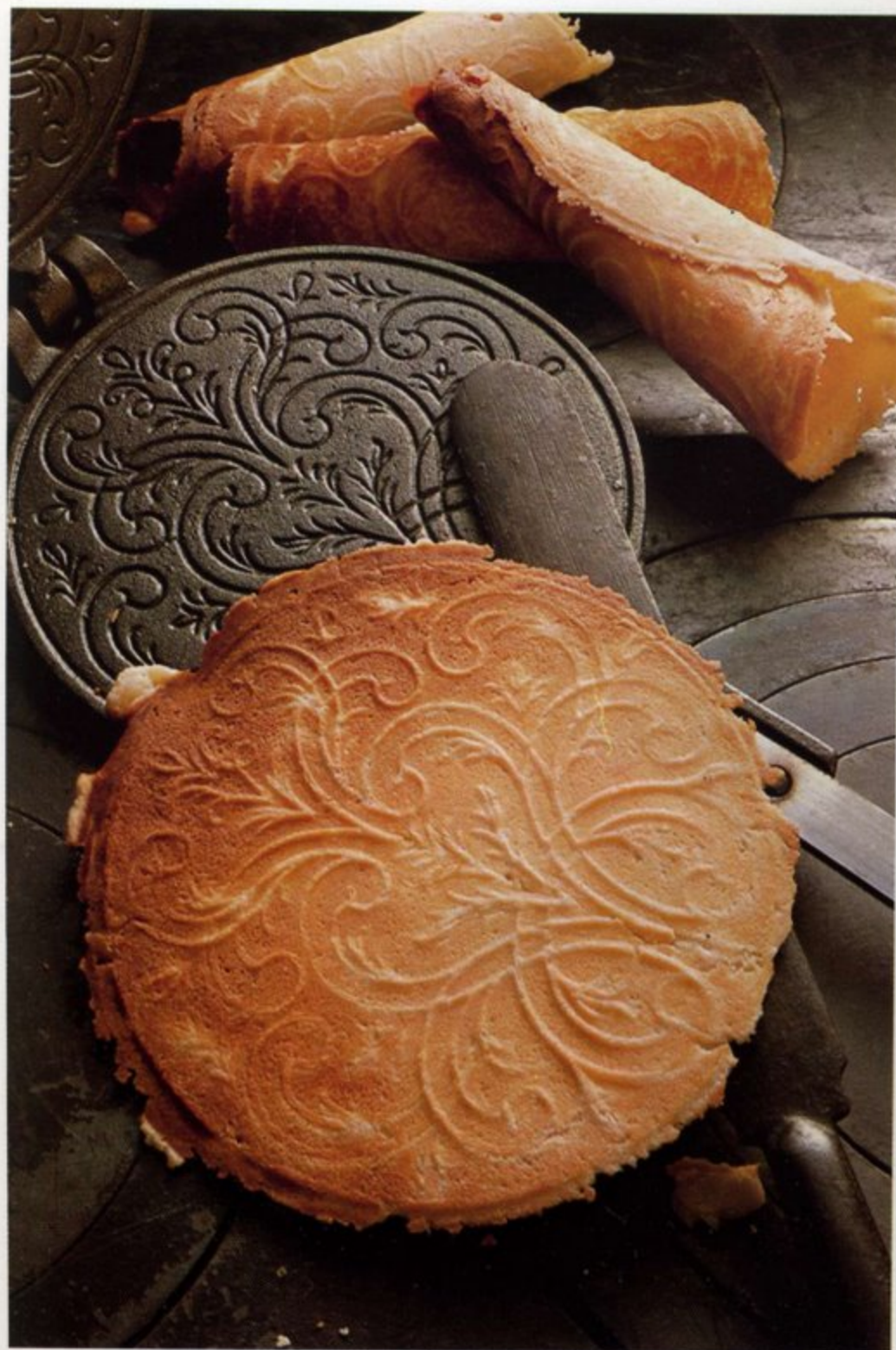
20 g de mantequilla o margarina, 170 g de azúcar, 1 huevo, 3 cucharadas de agua, 340 g de harina, 1 cucharadita de levadura en polvo, 100 g de semillas de sésamo
Para freír: 1 l de aceite o 2 kg de manteca

Batir la mantequilla o margarina primero con el azúcar y luego con el huevo y el agua hasta obtener una mezcla espumosa. Tamizar la harina con la levadura e incorporar a la masa. Trabajar bien la masa, formar con ella un rollo de 50 cm de largo y cortar éste en rodajas de unos 2 cm de gruesas. Convertir éstas en bolas, sumergirlas brevemente en agua fría y rebozarlas en el sésamo. Calentar el aceite o la manteca

a 170° en la freidora o en una sartén honda. Echar las bolas de masa en tandas de 6-8 en la grasa caliente y freírlas unos 5 minutos dándoles vueltas hasta que se doren. Sacar las bolas con la espumadera y dejar que escurran sobre papel absorbente.

Nuestro consejo

Si no se dispone de freidora eléctrica ni de termómetro para frituras, dejar caer una gota de agua en la grasa. Si ésta salta en seguida, se ha alcanzado la temperatura adecuada para freír.



Barquillos tiernos para el té

150 g de azúcar en polvo, 2 huevos, 250 g de harina, 3-4 copitas de licor de leche, la corteza rallada de 1/4 de limón, 65 g de mantequilla derretida

Para el barquillero: aceite

Para estos barquillos se necesita uno de esos barquilleros de hierro fundido que moldean la masa con un bonito diseño. Se calientan sobre la placa eléctrica (o sobre la llama de gas). Untar con aceite las superficies internas del barquillero y dejar que se pongan bien calientes. Tamizar el azúcar en polvo sobre una fuente y batir junto con los huevos hasta obtener

una mezcla espumosa. Tamizar la harina y agregar alternando con la leche, la ralladura de limón y la mantequilla a la mezcla de huevo. Poner cada vez 1 cucharada de masa en el barquillero bien caliente, cerrar éste y dejar que se dore el barquillo. El tiempo que tardan en hacerse los barquillos se averigua por experiencia. Si el barquillero está lo bastante caliente, tardan aproximadamente 3-5 minutos.

Recién hecho cada barquillo, enrollarlo en seguida y dejarlo enfriar sobre una rejilla.



Barquillos de canela

100 g de mantequilla, 250 g de azúcar, 2 huevos, 500 g de harina, 1 cucharadita de canela molida

Para el barquillero: aceite

Se hacen en un barquillero de hierro fundido que moldea la masa con un bonito diseño y que se calienta sobre una placa eléctrica (o sobre la llama de gas). Untar con aceite las superficies internas del barquillero y dejar que se pongan bien calientes.

Batir la mantequilla con el azúcar y los huevos hasta obtener una mezcla espumosa. Tamizar la harina y agregarla poco a poco; por último añadir la canela.

Sobre una superficie enharina-

da, extender la masa por partes según el tamaño del barquillero, meterlas en éste y dejar que se doren. Hay que averiguar por la experiencia el tiempo que tardan en hacerse, pero en general éste no pasa de 5-6 minutos si el hierro está lo bastante caliente.

Servir los barquillos a ser posible recién hechos, sólo un poco enfriados; saben muy bien si se les pone encima un montoncito de nata.

Nuestro consejo

Si no se dispone de un barquillero de hierro fundido, se puede sustituir éste por uno eléctrico. En cualquier caso debe ser uno especial para barquillos secos o «cucuruchos».



Pastas de almendra

250 g de mantequilla, 150 g de azúcar en polvo, 1 huevo, 3 cucharadas de leche, la corteza rallada de $\frac{1}{4}$ de limón, 520 g de harina, 200 g de almendras picadas no muy finas \diamond

100 g de baño de chocolate grueso, 200 g de almendras en tiras, tostadas

Amasar la mantequilla con el azúcar en polvo tamizada, el huevo, la leche y la ralladura de limón. Tamizar la harina e incorporarla poco a poco junto con las almendras picadas a la mezcla de mantequilla y azúcar. Formar con esta masa quebrada un rollo largo y darle la forma de una barra rectangular. Dejar reposar la barra

de masa envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 200°. Cortar la barra de masa en rodajas de unos 6 mm de gruesas, ponerlas sobre una chapa del horno y cocerlas 15 minutos a altura media hasta que tomen color dorado. Dejar enfriar un poco.

Derretir el baño de chocolate grueso al baño maría y untar las pastas con una buena capa de éste. Sobre la crema de chocolate aún blanda, esparcir las tiras de almendra. Luego dejar que se seque bien el baño.



Lazos de azúcar

20 g de levadura prensada, $\frac{1}{2}$ taza de leche templada, 80 g de mantequilla o margarina, 1 huevo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, 1 punta de cuchillo de cardamomo molido, 320 g de harina \diamond

1 yema de huevo, 1 taza de azúcar gruesa

Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Untar ligeramente una chapa del horno con mantequilla o margarina.

Desmenuzar y deshacer la levadura en la leche templada. Derretir la mantequilla y agregar el huevo, la sal y el cardamomo. Tamizar la harina sobre una fuente, añadirle la levadura diluida y la mezcla de mantequilla y amasar todo has-

ta obtener una masa firme. No dejar fermentar la masa. Calentar el horno a 240°. Sobre una superficie enharinada, formar un rollo largo y grueso con la masa de levadura. Cortar el rollo en 24 rodajas, hacer con cada una un cordón de masa de unos 50 cm de largo y enroscarlo en forma de lazo. Untar los lazos con la yema batida y hundirlos por el lado untado en el azúcar gruesa. Ponerlas sobre la bandeja del horno y cocerlas 8-10 minutos a altura media.

Separar con cuidado los lazos de la bandeja del horno y dejarlos enfriar sobre una rejilla. Recién hechos es como mejor saben.



Galletas holandesas

150 g de mantequilla, 100 g de azúcar; sal y nuez moscada rallada, 1 punta de cuchillo de cada; la corteza rallada de 1 naranja, 2 yemas de huevo, 250 g de harina, 1/2 taza de azúcar gruesa

Mezclar la mantequilla con el azúcar, la sal, la nuez moscada, la ralladura de naranja y 1 yema. Amasar esta mezcla con la harina tamizada. Formar con esta masa quebrada un rollo de 4 cm de diámetro y dejarla reposar envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 200°. Batir la segunda yema, untar con ella el rollo de masa y rebozarlo en el azúcar gruesa. Cortar

el rollo de masa y rebozarlo en el azúcar gruesa. Cortar el rollo en rodajas de unos 5 mm de grosor y colocar éstas algo separadas sobre una bandeja de horno. Cocer las galletas 12-15 minutos a altura media hasta que tomen color tostado claro. Dejar enfriar las galletas 5 minutos, luego separarlas de la chapa con cuidado mediante un cuchillo ancho y dejar que se enfríen del todo sobre una rejilla.



Lenguas de gato

250 g de mantequilla, 220 g de azúcar en polvo, el interior de 1 vaina de vainilla, 1 punta de cuchillo de sal, 1 huevo, 1 yema de huevo, 250 g de harina ◇

200 g de nougat

Para la chapa del horno: mantequilla o margarina y harina

Untar con mantequilla o margarina y espolvorear con harina una o dos bandejas de horno. Calentar el horno a 200°. Batir la mantequilla con el azúcar en polvo, la vainilla y la sal hasta obtener una mezcla espumosa. Añadir uno tras otro el huevo y la yema y por último mezclar la harina tamizada. Meter la masa en una manga pastelera con boquilla redonda y formar con ella ba-

rras de unos 8 cm de largo sobre la bandeja del horno. Dejar bastante espacio entre ellas, pues al cocer la masa se extiende. Cocer las lenguas de gato 8-12 minutos a altura media hasta que se doren. Luego dejarlas enfriar un poco.

Derretir el nougat al baño maría. Untar con él la cara inferior de las lenguas de gato y juntar éstas de dos en dos apretando ligeramente. Dejar solidificar el relleno de nougat.



Pastel amarmolado Liliput

250 g de margarina, 200 g de azúcar, 4 huevos, 1/8 de l de leche, 400 g de harina, 100 g de fécula, 1 bolsita de levadura en polvo, 40 g de cacao en polvo, 40 g de azúcar, 1/2 taza de azúcar en polvo

Para los moldes: margarina y pan rallado

Untar con margarina dos moldes altos de corona de 16 cm de diámetro y esparcir en ellos pan rallado. Calentar el horno a 175°.

Batir la margarina con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa y agregar uno a uno los huevos y luego la leche. Tamizar la harina con la fécula

y la levadura y mezclar a cucharadas con la masa. Echar la mitad de la masa en los dos moldes. Mezclar el resto de la masa con el cacao y el azúcar y echar esta masa oscura sobre la masa clara. Con un tenedor revolver en espiral ambas masas. Cocer los pasteles 45-50 minutos en la parte baja del horno.

Dejar enfriar sobre una rejilla y espolvorear con el azúcar en polvo tamizado.

Nuestro consejo

Si sólo se dispone de un molde pequeño de corona, se puede cocer el segundo pastel en un molde de papel de aluminio redondo o incluso alargado.

Pan de frutas Lisette

300 g de harina, 1 pellizco de sal, 30 g de levadura prensada, 1/8 de l de leche templada, 80 g de margarina, 50 g de azúcar, 4 huevos, 400 g de frutas confitadas en trocitos

Para los moldes: margarina y harina

Untar con margarina y espolvorear con harina dos pequeños moldes rectangulares de 18 cm de largos.

Tamizar la harina junto con la sal sobre una fuente, hacer un hoyo en el centro, echar en él la levadura desmenuzada y mezclarla con la leche y un poco de harina hasta obtener una masa previa. Dejar fermentar 15 minutos.

Batir la margarina con el azú-

car y los huevos hasta obtener una mezcla espumosa, añadirla a la masa previa y batir todo junto con el total de la harina hasta que la masa suelte burbujas. Dejar fermentar otros 15 minutos.

Incorporar las frutas confitadas. Meter la masa en los moldes y dejar fermentar de nuevo 15 minutos. Calentar el horno a 175-200°. Cocer los pasteles 30-35 minutos en la parte baja del horno. Dejarlos enfriar sobre una rejilla.

Nuestro consejo

Se puede congelar el segundo pan de frutas. En el caso de no tener congelador, la solución sería utilizar sólo la mitad de los ingredientes.



Pastel pequeño con fruta

60 g de margarina, 45 g de azúcar en polvo, 1/2 cucharadita de vainilla en polvo, 1 punta de cuchillo de sal, 1 yema de huevo pequeña, 125 g de harina ◇

50 g de masa cruda de mazapán; ron y melaza de remolacha, 2 cucharadas de cada; frutas de lata a voluntad, 1 bolsita de gelatina para bañar tartas transparente, 50 g de almendras en láminas, tostadas

Amasar la margarina con el azúcar en polvo tamizada, la vainilla, la sal, la yema y la harina tamizada. Dejar reposar esta masa quebrada envuelta en papel de aluminio 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 200°. Extender bien la masa sobre una superficie enharinada y cocer uno tras otro en un molde desmontable de 18 cm de diámetro, 2 fondos delgados de masa durante 15 minutos, a altura media. Dejar enfriar estos fondos. Amasar la masa de mazapán con el ron y la melaza. Extender esta mezcla sobre los fondos. Untar también los lados de los pasteles con el mazapán.

Dejar escurrir la fruta; según el caso, cortarla en rodajas o en gajos iguales y cubrir con ella los pasteles. Preparar el baño para tartas según las instrucciones y cubrir con él la fruta. Por último, espolvorear los lados de los pasteles con láminas de almendras.



Pastel de limón diamante

125 g de margarina, la corteza rallada de 1/4 de limón, 100 g de azúcar, 2 huevos, 4 cucharadas de leche, 200 g de harina, 50 g de fécula, 1/2 bolsita de levadura en polvo ◇

Jugo de 1 limón, 3 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de agua, 1 cucharada de arrac, 100 g de azúcar en polvo, 2 cucharadas de jugo de limón, 1 trozo de corteza de limón
Para el molde: margarina y pan rallado

Untar con margarina un molde en forma de trébol de 20 cm de diámetro y esparcir en él pan rallado. Calentar el horno a 175°.

Batir la margarina con la ralla-

dura de limón, el azúcar, los huevos y la leche hasta obtener una mezcla espumosa. Tamizar la harina junto con la fécula y la levadura y agregarla poco a poco a la masa. Echar la masa en el molde, alisar la superficie y cocer el pastel 45-50 minutos a altura media.

Volcar el pastel sobre una rejilla para que se enfríe. Llevar a ebullición el jugo de limón con el azúcar y el agua, añadir el arrac y empapar el pastel con este líquido. Tamizar el azúcar en polvo, mezclarlo de manera homogénea con el jugo de limón y cubrir el pastel con una buena capa de esta mezcla. Separar una capa muy fina de corteza de limón, cortarla en estrechas tiritas y esparcir éstas sobre el baño aún blando.



Quiche lorraine

200 g de harina, 100 g de mantequilla o margarina, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, 5 cucharadas de agua \diamond

200 g de bacon o de jamón cocido, 3 huevos, $\frac{1}{4}$ l de nata líquida, 1 pellizco de pimienta blanca, 125 g de queso Emmental rallado

Para el molde: mantequilla o margarina y harina

Untar con mantequilla o margarina y espolvorear con harina un molde desmontable de 26 cm de diámetro o dos moldes desmontables menores.

Tamizar la harina sobre una tabla pastelera, repartir por encima la mantequilla o margarina en copos y esparcir por encima la sal. Hacer un hoyo

en el centro, echar el agua en él y amasar con rapidez todos los ingredientes hasta obtener una masa quebrada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 200°. Extender la masa sobre una superficie enharinada hasta un grosor de unos 4 mm y forrar con ella el fondo y los bordes del molde. Pinchar la masa varias veces con un tenedor.

Cortar el bacon en lonchas y cubrir el fondo de masa con éstas. Batir los huevos junto con la nata y la pimienta. Incorporar el queso rallado. Verter esta mezcla sobre el bacon y alisar. Cocer la quiche 30 minutos a altura media. Una vez cocida, dejar enfriar unos minutos en el molde, ponerla luego sobre una bandeja y cortarla aún caliente. La quiche se to-

ma con vino. El que mejor va es un vino blanco seco alsaciano.

Nuestro consejo

También se puede preparar con masa fermentada. Para hacer ésta se amasan 250 g de harina, 15 g de levadura prensada, $\frac{1}{8}$ de l de leche templada, 1 pellizco de sal, 1 huevo y 40 g de mantequilla derretida.

Si se ha de preparar para un mayor número de personas, se puede cocer sobre una bandeja de horno. En tal caso hay que elevar el borde de la chapa mediante una tira de papel de aluminio doblada tres veces, para que el relleno no se salga de la bandeja al cocer.

Hojaldritos de queso

450 g de masa de hojaldre, congelada o preparada en casa, 60 g de queso curado, suave, rallado, 2 cucharadas de leche, 2 yemas de huevo, 60 g de queso Emmental, rallado, ½ cucharadita de pimentón dulce

Si es congelada, dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos y luego dividirla en dos partes.

Para hacer los lazos de queso, esparcir parte del queso suave rallado sobre la tabla pastelera y extender encima la masa hasta un grosor de ½ cm. Batir la leche con las yemas y untar con ello la superficie de la masa. Esparcir de nuevo por encima, parte del queso, doblar la masa y volver a extenderla. Esparcir por último el resto del queso sobre la superficie. Extender la masa hasta un grosor de 3 mm, cortarla en tiras de 8 cm de ancho y colocar las tiras de 4 en 4, una encima de otra. De ahí, cortar rodajitas de ½ cm de gruesas y retorcerlas en forma de lazos. Mojar con agua fría una bandeja del horno, poner encima los lazos y dejarlos reposar 15 minutos. Calentar el horno a 210°. Cocer los lazos 8-10 minutos a altura media.

Proceder con la segunda mitad de la masa como con la primera, pero esparciendo en cada ocasión el queso Emmental mezclado con el pimentón sobre la masa. Con un cortapas-tas de ruedita cortar la lámina de masa en tiras de 10 cm de largo, untar éstas con el resto de la yema batida y esparcir por encima el queso restante. Cocer de igual modo las barras 8-10 minutos.





Empanadillas de champiñón

300 g de masa de hojaldre congelada ◊
 5 cucharadas de tocino cortado en daditos, 5 cucharadas de cebolla troceada, 1/2 taza de champiñones, 1 cucharada de puré de tomate, 1/2 cucharadita de sal de apio, 1/4 de cucharadita de pimienta blanca, 2 cucharadas de mantequilla, 2 yemas de huevo

Dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos. Sofreír los trocitos de tocino y de cebolla. Dejar escurrir los champiñones, cortarlos en láminas y freír junto con el tomate, la sal de apio, la pimienta, la mantequilla y el tocino, hasta que se haya evaporado todo el líquido.

Extender la masa de hojaldre hasta el grosor del canto de un cuchillo y recortar círculos con una taza. Poner sobre una mitad de cada círculo 2 cucharaditas del relleno, humedecer los bordes con agua, doblar sobre el relleno la otra mitad del círculo y apretar los bordes, formando una empanadilla. Pinchar la superficie unas cuantas veces y untar con yema batida. Mojar con agua fría una bandeja de horno, poner encima las empanadillas y dejar reposar 15 minutos. Calentar el horno a 180°. Cocer las empanadillas 25 minutos a altura media y servir bien calientes.



Tartaletas variadas

300 g de masa de hojaldre, congelada o preparada en casa ◊
 125 g de carne picada de primera, 1 cucharadita de sal, 1/4 de cucharadita de pimienta blanca, 1 huevo, 1 taza de champiñones de lata, 50 g de queso en lonchas, 100 g de lengua salada en rodajas, 100 g de mortadela en rodajas, 1/2 pepino, 50 g de foiegras de ternera, 2 cucharadas de perejil picado

Si es congelada, dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos. Mojar con agua fría 12 moldes para tartaletas. Calentar el horno a 220°. Extender la masa hasta dejarla bien delgada y forrar con ella

los moldecitos. Mezclar la carne picada con algo de sal, la pimienta y el huevo y rellenar con ella cuatro tartaletas hasta el borde.

Picar los champiñones, cortar en trocitos el queso, la lengua y la mortadela, mezclar con los champiñones, salar un poco y rellenar con esto otras cuatro tartaletas.

Pelar y rallar grueso el pepino, mezclarlo con el foiegras, el perejil y un poco de sal y rellenar con esto las tartaletas restantes. Cocer todas las tartaletas 20 minutos a altura media. Sacar las tartaletas de los moldes y servir las calientes o frías.



Empanadillas finas de carne

300 g de harina, 30 g de fécula, 1 pellizco de sal, 150 g de mantequilla, un poco de agua fría ◊

1 cebolla, 30 g de margarina, 20 g de harina, 1/8 de l de caldo de carne, 6 cucharadas de nata líquida; sal, pimienta negra, azúcar, curry en polvo, jengibre en polvo y pimienta de cayena, 1 pellizco de cada; 150 g de carne de cerdo asado frío, 100 g de cantarelas de lata, 1 cucharada de perejil picado, 1 yema de huevo

Tamizar la harina con la fécula y amasar con la sal, la mantequilla y un poco de agua hasta obtener una masa compacta.

Dejar reposar la masa tapada 3 horas en el frigorífico.

Cortar la cebolla en trocitos finos, freírla en la margarina hasta que tome color amarillo claro, espolvorearla con la harina y mezclarla con el caldo y la nata. Dejar cocer todo 5 minutos. Condimentar esta salsa con las especias. Trocear fino la carne de cerdo y las setas y mezclar con el perejil. Calentar el horno a 220°.

Extender la masa hasta un grosor de 3 mm y recortar círculos de 11 cm de diámetro. Poner sobre cada uno 1 cucharada de relleno, untar los bordes con agua, doblar los círculos y apretar bien los bordes. Batir la yema y untar con ella las empanadillas. Cocerlas 20 minutos a altura media. Servir bien calientes.



Tartaletas de hojaldre

400 g de masa de hojaldre, congelada o preparada en casa ◊

50 g de jamón cocido en una pieza, 50 g de queso en lonchas, 2 cebollas, 2 tomates, 12 rodajas de salami, 1/2 cucharadita de pimienta negra, 1 cucharadita de pimentón dulce, 1/2 cucharadita de setas en polvo, 4 cucharadas de perejil picado, 6 cucharadas de aceite

Si es congelada, dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos. Mojar con agua fría 12 moldecitos para tartaletas de bordes lisos. Cortar en trocitos el jamón y el queso. Cortar en rodajas las cebollas y los

tomates. Calentar el horno a 200°.

Extender la masa hasta dejarla bien delgada y forrar con ella los moldecitos. Pinchar la masa varias veces con un tenedor. Colocar las rodajas de salami, tras retirar el pellejo, en las tartaletas. Repartir por encima los trocitos de jamón y las rodajas de cebolla y, condimentar con pimienta, pimentón y setas en polvo. Colocar encima las rodajas de tomate y esparcir sobre éstas los trocitos de queso y el perejil. Dejar reposar las tartaletas 15 minutos, luego rociar con el aceite y cocerlas 20 minutos a altura media. Servir bien calientes.



Piroshki (empanadillas rusas)

1/2 l de leche, 125 g de mantequilla, 40 g de levadura prensada, 1 pellizco de azúcar, 1/4 de cucharadita de sal, 2 huevos, 1 kg de harina ◇

3 puerros, 1 cebolla, 1 cucharada de aceite, 10 salchichas pequeñas crudas, 4 cucharadas de pan rallado, 2 yemas de huevo

Calentar la leche con la mantequilla y mezclar de manera homogénea con la levadura desmenuzada, el azúcar, la sal, los huevos y un poco de harina. Luego, incorporar el total de la harina. Dejar fermentar la masa 20 minutos. Lavar y cortar en rodajas los puerros.

Trocear la cebolla. Freír los trocitos de cebolla y las rodajas de puerro 5 minutos en el aceite. Aplastar la carne de las salchichas en una fuente, añadir el puerro y la cebolla con el aceite así como el pan rallado y amasar. Calentar el horno a 200°.

Extender la masa fermentada hasta un tamaño de 50 x 80 cm y cortarla en 100 rectángulos de 5 x 8 cm. Poner sobre cada trozo de masa 2 cucharadas de relleno, humedecer los bordes, colocar encima un segundo trozo de masa y apretar bien los bordes. Untar las piroshki con yema batida y cocerlas 30 minutos a altura media. Servir calientes.



Petits choux de queso

1/4 l de agua, 125 g de mantequilla o margarina, 1 pellizco de sal, 175 g de harina, 4 huevos pequeños ◇

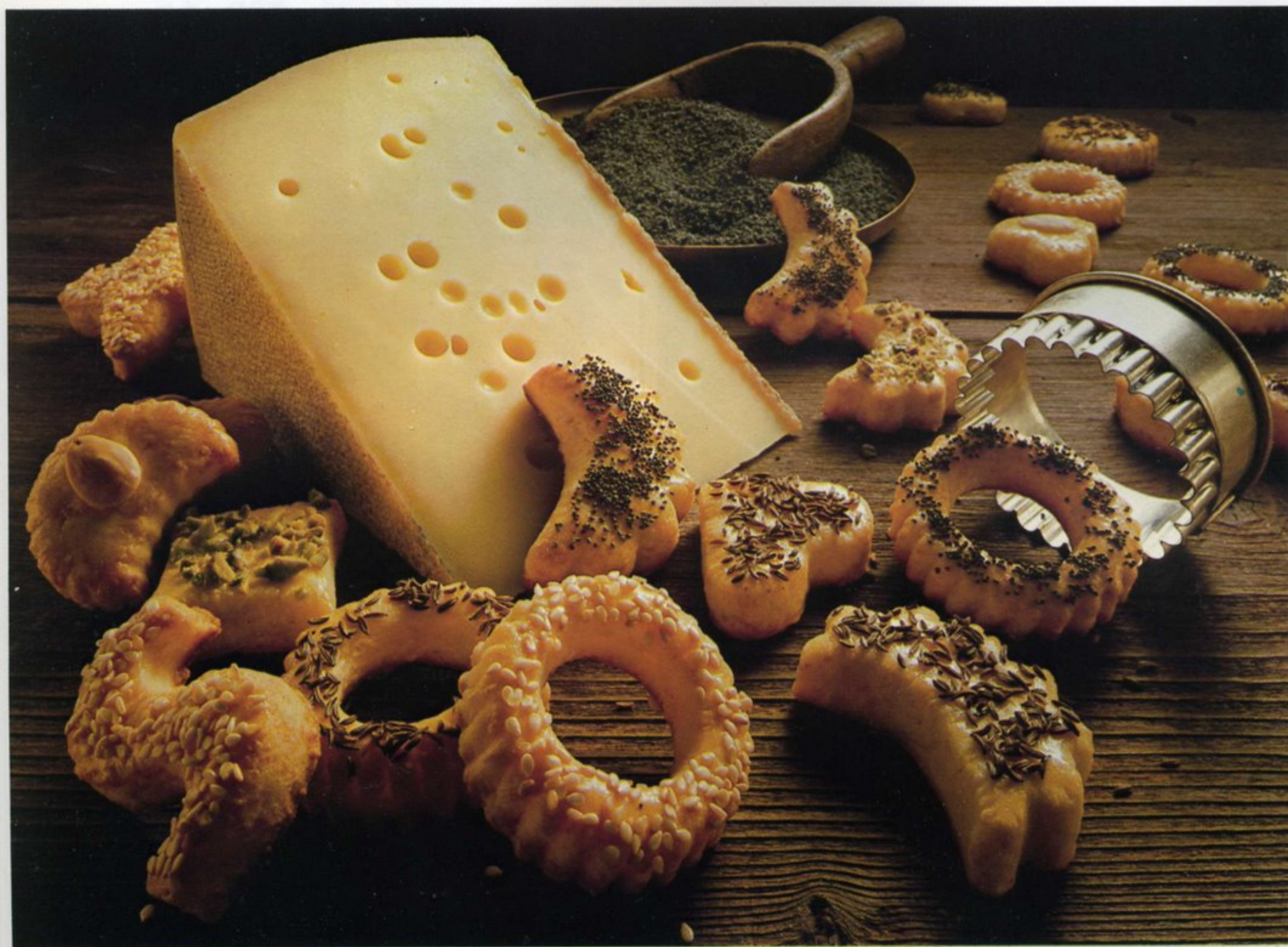
125 g de requesón, 4 porciones de queso de nata fresco, 1/2 cucharadita de pimentón, 1 pellizco de sal de apio, 1/2 taza de vino de Oporto, 4 cucharadas de leche

Calentar el horno a 230°. Llevar a ebullición el agua con 75 g de mantequilla o margarina y la sal. Echar de una sola vez la harina tamizada y batir hasta que la masa se desprenda del cacharro en forma de bola. Poner la masa en una fuente; dejarla enfriar un poco y agregar uno a uno los huevos.

Con una manga pastelera, formar montoncitos de masa del tamaño de una cereza sobre la bandeja del horno y cocerlos 20 minutos a altura media.

Cortar horizontalmente los petits choux aún calientes. Mezclar los ingredientes desde el requesón hasta la leche y agregar el resto de la mantequilla o margarina derretida.

Rellenar los petits choux con la crema de queso, colocar encima las tapitas y adornar con pequeñas rosetas de crema. Decorar éstas a capricho con cerezas confitadas, rodajas de aceituna, medias nueces o pepinillos en vinagre cortados en abanico.



Pastas de queso

150 g de mantequilla, 180 g de queso Gruyère o Emmental rallado, 1/2 taza de nata líquida, 1/2 cucharadita de sal, 1 cucharadita de pimentón dulce, 1/2 cucharadita de levadura en polvo, 250 g de harina ◇

1 yema de huevo

Para adornar: semillas de adormidera, semillas de sésamo, pistachos picados, almendras peladas partidas por la mitad

Mezclar bien la mantequilla con el queso e incorporar la nata, la sal y el pimentón. Tamizar la levadura junto con la harina e incorporarlo.

Dividir esta masa quebrada en dos o tres partes y dejar reposar envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 200-210°. Una después de otra, sacar las porciones de masa del frigorífico y extenderlas sobre una superficie enharinada hasta un grosor de unos 6 mm. Recortar las pastas en las formas deseadas —p. ej., aros, corazones, medias lunas o estrellas— y ponerlas sobre una bandeja de horno. Untarlas con la yema batida y esparcir sobre ésta, todavía húmeda, semilla de adormidera, sésamo o pistachos picados, o colocar media almendra en el centro. Cocer

las pastas 10-15 minutos a altura media.

Mediante un cuchillo ancho, desprender con cuidado las pastas aún calientes de la bandeja y dejarlas enfriar sobre una rejilla.

Nuestro consejo

Existe una variante italiana, a base de queso Gorgonzola. Preparar las pastas como se indica en la receta y espolvorear sésamo sobre la mitad de ellas. Pasar por un colador 80 g de Gorgonzola y mezclarlo con 125 g de queso fresco de nata, 1 yema de huevo, 1 pellizco de sal y otro de pimienta de cayena y 1 cucharadita de pimentón dulce. Meter esta crema de queso en una manga pastelera con boquilla estrellada y aderezar con ella las pastas que no llevan sésamo.



Tarta granjera de carne picada

300 g de masa de hojaldre congelada ◊
2 cebollas, 1 diente de ajo, 100 g de tocino entreverado, 6 cucharadas de aceite; sal y pimienta negra, 1/2 cucharadita de cada; 4 cucharadas de pan rallado, 200 g de carne de cerdo picada, 200 g de carne de vaca picada, 2 salchichas crudas, 150 g de salchichón con ajo, en rodajas, 1 tubo de pasta de anchoas, 4 huevos; mejorana y tomillo secos, 2 cucharaditas de cada

Dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos. Calentar el horno a 200°. Extender la masa hasta un grosor de 1/2 cm y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde des-

montable. Cortar las cebollas en rodajas. Machacar el ajo. Cortar el tocino en trocitos. Sofreír las rodajas de cebolla en el aceite, condimentar con sal y pimienta, añadir el ajo y los trocitos de tocino y freír todo 5 minutos. Mezclar con el pan rallado, la carne picada y la de las salchichas y extender sobre la masa. Repartir por encima las rodajas de salchichón y sobre todo ello formar una rejilla de pasta de anchoas. Batir los huevos junto con un poco de agua fría y las hierbas, cubrir con ello la tarta y cocer ésta 40 minutos a altura media. Servir caliente.



Tarta Romanoff

300 g de masa de hojaldre, congelada o preparada en casa ◊
600 g de carne de vaca picada, 1 cucharadita de sal, 1/2 cucharadita de pimienta negra, 3 yemas de huevo, 2 cebollas, 100 g de champiñones frescos, 50 g de queso Roquefort, 100 g de tocino entreverado en lonchas, 2 cucharadas de perifollo picado

Si es congelada, dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos. Calentar el horno a 200°.

Mezclar la carne picada con la sal, la pimienta y las yemas. Trocear las cebollas. Limpiar, lavar y partir en cuatro los champiñones. Trocear el queso.

Forrar el fondo de un molde desmontable con las lonchas de tocino. Esparcir por encima los trocitos de cebolla, los de queso, las hierbas y los champiñones partidos, extender sobre todo ello la masa de carne y apretar.

Extender la masa de hojaldre sobre una superficie enharinada al tamaño del molde, ponerla sobre el relleno, apretar los bordes y pinchar varias veces la masa. Cocer la tarta 40 minutos a altura media. Volcar la tarta, aún muy caliente, sobre una bandeja. Despegar las lonchas de tocino del fondo del molde y ponerlas sobre la tarta. Servir bien caliente.



Tarta festiva de carne

350 g de harina, 150 g de mantequilla o margarina, 1 yema de huevo, $\frac{1}{10}$ de l de agua templada, 1 cucharadita de sal \diamond

1 panecillo, $\frac{1}{10}$ de l de leche muy caliente, 1 cebolla, 70 g de tocino entreverado; carne picada de cerdo y de ternera, 300 g de cada; 1 cucharada de perejil picado, 100 g de nata líquida; sal, pimienta blanca, pimienta de Cayena, pimienta de Jamaica en polvo, cardamomo en polvo y albahaca seca, 1 pellizco de cada; $\frac{1}{4}$ de cucharadita de corteza de limón rallada, 1 huevo

Tamizar la harina sobre una tabla pastelera, repartir por

encima la mantequilla o margarina en copos y echar en un hoyo en el centro la yema, el agua y la sal. Amasar con rapidez todos los ingredientes de dentro hacia fuera hasta obtener una masa quebrada. Dejar reposar la masa, envuelta en papel de aluminio, o papel barba, 2 horas en el frigorífico. Cortar el pan en daditos y rociarlo con la leche. Picar fino la cebolla. Cortar el tocino en daditos y derretirlos, añadir la cebolla picada y, dándole vueltas, dejar que se ponga transparente. En una fuente, formar una masa con el picadillo de carne, el pan exprimido, el tocino y la cebolla, el perejil, la nata y las especias. La masa de carne debe tener un sabor picante. Calentar el horno a 240°. Sacar del frigorífico dos tercios de la masa quebrada, extenderla sobre una superficie

enharinada y forrar con ella un molde desmontable de 28 cm de diámetro, de modo que quede un borde de masa de unos 3 cm de alto. Pinchar el fondo de la masa varias veces, repartir por encima el relleno y alisar la superficie. Extender el resto de la masa al tamaño del molde, ponerlo sobre el relleno y apretar bien los bordes. Abrir un pequeño agujero en el centro. Untar la superficie con huevo batido y pincharla varias veces. Con los restos de masa formar pétalos, hojas y tallos, untarlos con yema y adornar con ellos la superficie. Cocer la tarta 60 minutos a altura media.

Colocar la tarta sobre una bandeja y servir bien caliente.

Nuestro consejo

He aquí una variante a probar: Emplear sólo 200 g de carne picada de ternera. En lugar de la carne de cerdo, sofreír brevemente 200 g de hígado de ternera en trocitos menudos junto con unos trocitos de cebolla y agregar al relleno.



Cuernecillos de jamón y queso

300 g de masa de hojaldre, congelada o preparada en casa ◊

100 g de queso curado, 100 g de jamón cocido, 1 yema de huevo; perejil y cebolla finamente picados, 1 cucharada de cada; pimienta y orégano seco, 1 punta de cuchillo de cada; 1 yema de huevo

Si es congelada, dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos. Calentar el horno a 220°.

Extender la masa de hojaldre sobre una superficie enharinada hasta un tamaño de 45 x 25 cm. Cortar la masa en triángulos con dos de sus lados muy largos (véase fotografía a la izquierda).

Cortar el queso y el jamón en pequeños daditos y mezclar con la yema, el perejil, la cebolla, la pimienta y el orégano. Poner 1 cucharada de este relleno sobre cada triángulo de masa. Practicar un corte en cada lado corto de los triángulos (véase fotografía a la izquierda) y enrollar los triángulos en forma de cuernecillos; el enrollado debe hacerse de manera muy floja. Mojar con agua fría una bandeja de horno, poner encima los cuernecillos, untarlos con yema batida y dejarlos reposar 15 minutos. Luego, cocerlos 12-15 minutos a altura media.

Calientes es como mejor saben.

Nuestro consejo

En lugar de cuernecillos, se pueden formar rollitos de masa, que si se prefiere se pueden rellenar con picadillo de vaca bien condimentado en vez de jamón y queso.



Bolsitas de hojaldre

400 g de masa de hojaldre, congelada o preparada en casa ◇

2 huevos, 1 cucharadita de pimentón dulce, ¼ de cucharadita de pimienta negra, 1 cucharadita de hierbas finas para condimentar (se compran preparadas), 250 g de queso para vino, 125 g de uvas blancas, 100 g de mortadela

Si es congelada, dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos.

Extender bien la masa y cortarla en cuadrados de unos 12 cm. Batir los huevos junto con 1 copita pequeña de agua y los condimentos y untar con esto

los cuadrados de masa. Cortar el queso en tantas lonchas como cuadrados de masa. Partir las uvas por la mitad y quitarles las pepitas. Cortar la mortadela en cuadritos. Poner sobre cada cuadrado de masa una loncha de queso, media uva y unos cuantos trocitos de mortadela. Doblar hacia el centro las esquinas de los cuadrados de masa y unirlos bien. Recortar del resto de la masa pastitas del tamaño de un dedo y pegarlas en el centro con huevo batido. Untar las bolsitas con el resto del huevo, ponerlas sobre una bandeja de horno mojada con agua fría y dejarlas reposar 15 minutos. Calentar el horno a 200°.

Cocer las bolsitas 15 minutos a altura media y servir bien calientes.



Tartaletas sorpresa

450 g de masa de hojaldre, congelada o preparada en casa ◇

125 g de carne picada de primera, ½ cucharadita de sal, ½ cucharadita de pimienta blanca, 1 huevo ◇

2 cucharadas de champiñones de lata, 50 g de queso en lonchas, 50 g de foiegras de ternera ◇

50 g de embutido fino de cerdo, 4 cucharadas de perejil picado, 10 nueces

Si es congelada, dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos. Mojar con agua fría moldecitos pequeños en forma de barquillos o de tartaletas. Calentar el horno a 200°.

Extender la masa lo más fina posible y forrar con ella los moldecitos en una sola operación —si hay suficientes— o en dos tandas.

Mezclar la carne picada con un poco de sal, pimienta y el huevo y rellenar con esto cuatro de los moldecitos.

Cortar los champiñones y el queso en trocitos menudos, mezclarlos con el foiegras y rellenar con esto otros cuatro moldecitos.

Mezclar el embutido de cerdo con el perejil y las nueces picadas y rellenar con esto el resto de los moldecitos.

Cocer los moldecitos 20 minutos a altura media y llevarlos bien calientes a la mesa, donde se han de desmoldar.



Pastelitos de tuétano de buey

250 g de harina, 125 g de mantequilla, 1 huevo pequeño, 1 pellizco de sal, 1-2 cucharadas de agua ◊

2 panecillos sin corteza, 1/4 l escaso de leche, 50 g de almendras peladas ralladas, 1 huevo, 1 yema de huevo, 50 g de tuétano de buey; sal, pimienta blanca, nuez moscada y pimienta de Cayena, 1 pellizco de cada; 1 yema de huevo

Amasar la harina tamizada con la mantequilla, el huevo, la sal y el agua. Dejar reposar esta masa quebrada tapada 2 horas en el frigorífico. Ablandar los panecillos en la leche. Mezclar las almendras con el huevo, la yema, el tuétano aplastado y

las especias. Exprimir los panecillos y agregarlos a la mezcla anterior junto con una cantidad de leche tal que se obtenga un relleno blando, pero no fluido. Calentar el horno a 220°. Extender la masa hasta un grosor de 2 mm y recortar 8 círculos de 12,5 cm y otros 8 de 8 cm de diámetro. Recortar en el centro de los círculos menores un agujero del tamaño de un dedal. Forrar con los círculos mayores 8 moldecitos para tartaletas y repartir en ellos el relleno. Untar los círculos pequeños por el borde con yema batida y colocarlos sobre las tartaletas. Untar la superficie con yema y adornarla con la masa recortada de los agujeros de los círculos pequeños. Cocer los pastelitos 20 minutos a altura media; servir bien calientes.



Tartaletas de queso

250 g de harina, 125 g de mantequilla, 1 huevo pequeño, 1 pellizco de sal, 1-2 cucharadas de agua ◊

600 g de queso Emmental finamente rallado, 1/4 l de leche o nata líquida, 3-4 huevos; pimienta blanca y nuez moscada rallada, 1 buen pellizco de cada

Tamizar la harina sobre una tabla pastelera y amasar junto con la mantequilla cortada en trocitos, el huevo, la sal y el agua hasta obtener una masa quebrada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 200°. Mez-

clar el queso con la leche o nata, los huevos y las especias. Extender la masa sobre una superficie enharinada hasta un grosor de unos 2 mm, recortar 16 círculos de 12,5 cm de diámetro y forrar con ellos 16 moldecitos para tartaletas. Pegar bien los bordes. Llenar los moldecitos hasta el borde con la mezcla de queso y alisar ésta. Cocer las tartaletas 25-30 minutos a altura media. Es preferible servir bien calientes.

Nuestro consejo

Para variar, utilizar para el relleno una mezcla de 300 g de queso rallado y 300 g de jamón de York en trocitos muy menudos.



Hojaldres rellenos de jamón

300 g de masa de hojaldre congelada ◊
10 lonchas de jamón, 1 yema de huevo

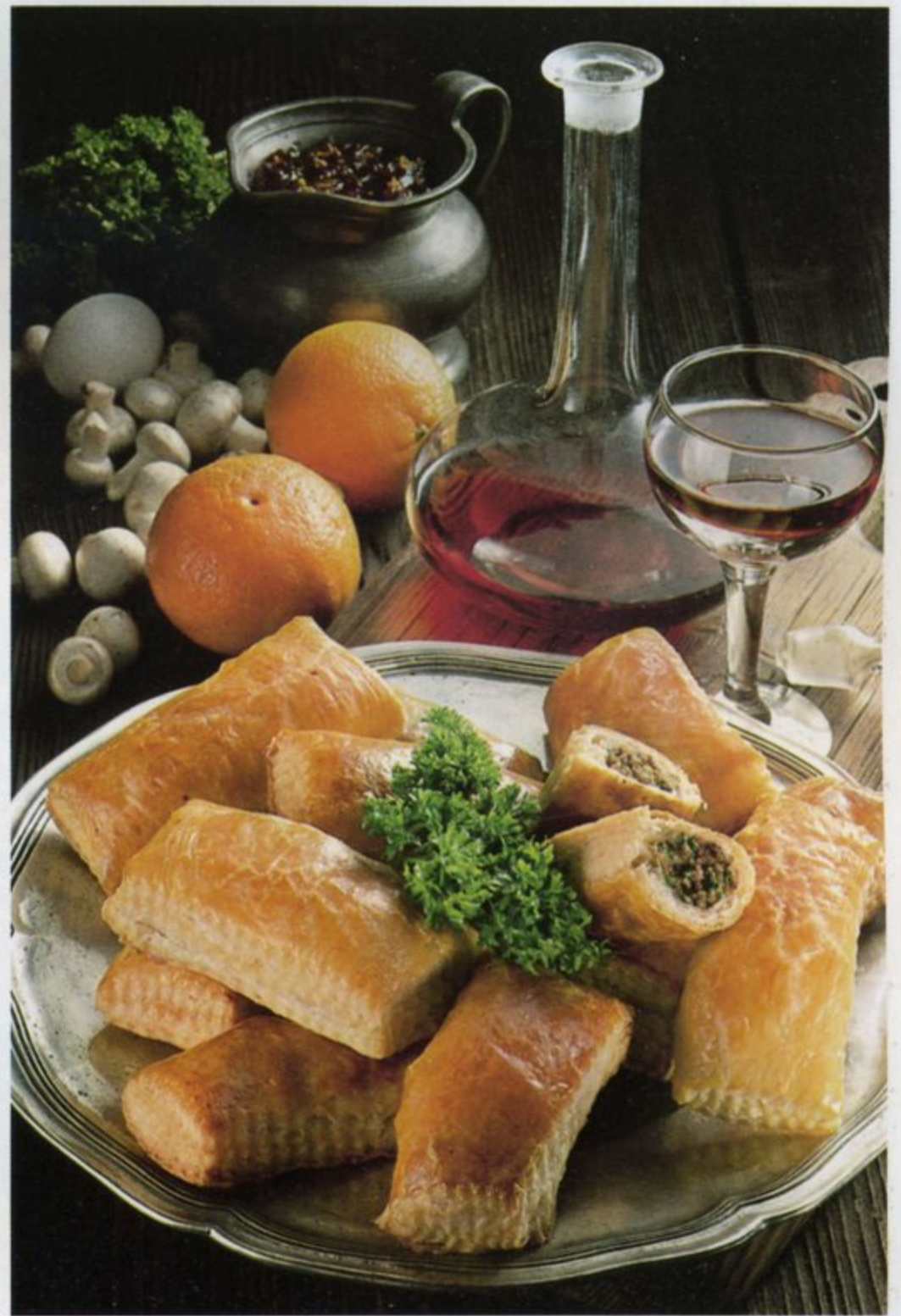
Colocar una junto a otra las láminas de masa de hojaldre y dejar descongelar unos 30 minutos a temperatura ambiente. Sobre una superficie enharinada, extender las láminas de masa en forma de rectángulos de 10 x 20 cm. Cortar de cada lado largo una tira de 1/2 cm. Dividir cada rectángulo en 2 cuadrados. Poner sobre cada cuadrado una loncha de jamón enrollada. Batir la yema y untar con ella los bordes de masa. Doblar los cuadrados y

apretar bien los bordes. Untar también las superficies superiores con yema. Asimismo, untar con yema las tiras de masa y ponerlas en forma de cruz sobre los hojaldres. Calentar el horno a 210-220°.

Mojar con agua fría una bandeja de horno, poner los hojaldres encima y dejarlos reposar 15 minutos. Luego cocerlos 10-15 minutos a altura media. Servir los hojaldres lo más calientes posible.

Nuestro consejo

En vez de enrollar el jamón, se puede cortar en trocitos para el relleno.



Pastelitos de venado

300 g de masa de hojaldre congelada o preparada en casa ◊

500 g de carne magra de venado, 100 g de mantequilla, 250 g de champiñones frescos, jugo de 2 naranjas, 1/4 de cucharadita de mejorana seca, 1/4 de cucharadita de pimienta, 1/2 cucharadita de sal, 3 copitas de licor de coñac (6 cl), 5 cucharadas de nata montada, 1 manojo de perejil picado, 1 cucharada de leche, 2 yemas de huevo

Si es congelada, dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos.

Pasar la carne por la picadora y sofreírla en la mantequilla

sin dejar de remover. Lavar y trocear menudo los champiñones y añadirlos a la carne junto con el jugo de naranja, la mejorana, la pimienta y la sal. Dejar cocer todo hasta que casi se haya evaporado el líquido. Verter por encima el coñac, flamearlo y dejar que se consuma. Dejar enfriar este relleno. Luego incorporar de abajo arriba la nata y el perejil.

Extender la masa de hojaldre y cortarla en cuadrados iguales. Poner 1-2 cucharadas de relleno sobre cada cuadrado, doblar éstos y apretar los bordes. Batir la leche con las yemas, untar con ello los pastelitos, ponerlos sobre una bandeja de horno mojada con agua fría y dejarlos reposar 15 minutos. Calentar el horno a 200° y cocer los pastelitos 25-30 minutos. Servir bien calientes.



Pastel de tocino

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, $\frac{1}{4}$ l de leche templada, 1 pellizco de azúcar, 60 g de mantequilla, 1 huevo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal \diamond

500 g de tocino entreverado, 2 cucharadas de comino, 2 cucharadas de sal gruesa

Para la bandeja del horno o los moldes: mantequilla o margarina

Engrasar ligeramente una bandeja de horno o dos moldes para tartas de fruta. Tamizar la harina sobre una fuente, hacer un hoyo en el centro y mezclar en él la levadura desmenuzada con la leche, el azúcar y un poco de harina. Dejar fermentar esta masa previa 15 minutos. Derretir la mantequilla, mez-

clarla con el huevo y la sal, agregar a la masa previa y batir junto con el total de la harina hasta que la masa suelte burbujas. Dejar fermentar la masa 15 minutos.

Cortar el tocino primero en lonchas finas y luego en cuadrados. Extender la masa fermentada sobre una superficie enharinada, forrar con ella los moldes o la bandeja del horno y repartir por encima los cuadrados de tocino bien juntos. Esparcir sobre éstos el comino y la sal y dejar subir el pastel 15 minutos. Calentar el horno a 220°.

Cocer el pastel 15-20 minutos a altura media y servir bien caliente.



Pastel de cebolla

300 g de harina, 20 g de levadura prensada, $\frac{1}{8}$ de l de leche templada, 80 g de mantequilla, 1 cucharadita de sal \diamond
1 $\frac{1}{2}$ kg de cebollas, 100 g de tocino entreverado, $\frac{1}{4}$ l escaso de nata agria, 4 huevos, 1 pellizco de sal, 1 cucharada de comino

Para la bandeja del horno: margarina

Untar con margarina una bandeja de horno. Tamizar la harina sobre una fuente, hacer un hoyo en el centro, echar en él la levadura desmenuzada y mezclarla con la leche y un poco de harina. Dejar fermentar esta masa previa tapada 15 minutos.

Derretir la mantequilla, añadirle junto con la sal a la masa

previa y batir todo junto con el total de la harina, hasta que la masa suelte burbujas. Dejar fermentar la masa otros 15 minutos. Calentar el horno a 200°. Cortar las cebollas en rodajas. Cortar el tocino en daditos y calentarlos en una sartén, añadir los aros de cebolla y dejar que éstos se pongan transparentes. Extender la masa sobre una superficie enharinada y forrar con ella la bandeja del horno. Batir la nata con los huevos, la sal y el comino, mezclar con ello la cebolla y el tocino y repartir esta mezcla sobre la masa. Dejar fermentar el pastel otros 15 minutos y luego cocerlo 45 minutos a altura media. Servir bien caliente a ser posible.

Cuadros decorados

300 g de masa de hojaldre congelada ◊

1 cebolla pequeña, 1 diente de ajo, 1 cucharada de aceite, 400 g de tomates pelados de lata, 1 cucharadita de sal, 1/2 cucharadita de pimienta negra, 1 cucharada de hierbas picadas ◊

Para decorar a voluntad: rodajas de salami, aceitunas rellenas de pimiento, alcaparras y hierbas picadas o ◊ mejillones, pimientos, aceitunas rellenas, champiñones, aros de cebolla y pimienta negra gruesa o ◊

tiras de pimiento rojo, aceitunas negras, cebolletas y filetes de anchoa ◊

Para espolvorear por encima: 200 g de queso Emmental rallado grueso

Colocar una junto a otra las láminas de masa de hojaldre y dejarlas descongelar 30 minutos.

Picar fino la cebolla y el ajo y freír en el aceite hasta que se pongan transparentes. Trocear un poco los tomates, agregarles la sal y la pimienta, dejar cocer suavemente todo tapado 15 minutos y por último agregar las hierbas. Extender las láminas de masa hasta 10 x 20 cm y cortar cada una en 2 cuadrados. Mojar con agua fría una bandeja de horno, poner encima los cuadrados, extender sobre éstos la mezcla de tomate y cubrir con los ingredientes indicados. Espolvorear una buena cantidad de queso sobre cada cuadro y dejarlos reposar 15 minutos. Calentar el horno a 220° y cocer los cuadros 15-18 minutos. Lo mejor es servirlos recién salidos del horno.





Pizza marinera

300 g de masa de hojaldre, congelada o preparada en casa ◇

1 cebolla, 1 lata de anchoas, 1 lata pequeña de tomate, 2 cucharadas de aceite, 100 g de aceitunas verdes sin hueso, 750 g de tomates, 1 lata pequeña de atún, 2 cucharadas de alcaparras, 100 g de gambas; ajo en polvo y orégano seco, 1 pellizco de cada

Si es congelada, dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos. Cortar las cebollas en aros. Poner en remojo las anchoas. Calentar el horno a 200°.

Extender la masa de hojaldre sobre una superficie enharinada y forrar con ella un molde desmontable de 26 cm de diámetro de modo que se forme un borde de unos 2 cm de alto. Mezclar el tomate de lata con 1 cucharada de aceite. Untar la masa con el resto del aceite. Cortar las aceitunas en rodajas. Pelar y cortar en rodajas los tomates. Extender el puré de tomate sobre el fondo de masa y poner encima las rodajas de tomate y de aceituna. Despedazar el atún y junto con los aros de cebolla, las anchoas escurridas, las alcaparras y las gambas, repartir sobre las rodajas de tomate. Condimen-

tar la pizza con ajo en polvo y orégano y cocerla 20 minutos a altura media. Servir bien caliente.

Nuestro consejo

En algunas zonas de la costa italiana se recubre la pizza de la siguiente manera: repartir sobre la masa 250 g de pescado ahumado troceado, 400 g de tomates pelados en trocitos, 100 g de tocino entrecerado en trocitos, 100 g de queso curado en trocitos y 1 cebolla en trocitos, batir 1 huevo con 2 cucharadas de aceite de oliva, ½ cucharadita de sal, 1 punta de cuchillo de ajo en polvo y 1 cucharadita de pimentón dulce y verter sobre los anteriores ingredientes.



Sfincione siciliana

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, $\frac{1}{4}$ l de leche templada, 1 huevo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal \diamond

1 kg de tomates, $\frac{1}{2}$ taza de aceite de oliva, 3 dientes de ajo, 2 cebollas, 1 cucharadita de sal, $\frac{1}{2}$ taza de aceitunas negras, 1 cucharada de orégano, 200 g de Caciocavallo (queso curado italiano)

Para la bandeja del horno: aceite de oliva

Untar con aceite de oliva una bandeja de horno. Tamizar la harina sobre una fuente, hacer un hoyo en el centro, echar en él la levadura desmenuzada y mezclarla con la leche. Echar el huevo y la sal sobre el círcu-

lo de harina y batir todo hasta obtener una masa ligera. Dejar fermentar la masa unos 25 minutos.

Pelar y cortar en trozos los tomates. Pelar y picar fino los ajos y mezclarlos con la sal, el aceite y los tomates. La pizza resulta tanto más sabrosa cuanto más tiempo permanezcan los tomates tapados en el aceite. Calentar el horno a 220° . Con las manos, formar una base redonda de masa fermentada y poner ésta sobre la bandeja del horno. Poner la mezcla de tomate sobre la base de masa. Deshuesar las aceitunas, partirlas por la mitad y esparcir por encima junto con el orégano. Echar por encima el queso desmenuzado y cocer la sfincione unos 15 minutos a altura media. Al sacarla del horno, rociarla en seguida con aceite de oliva.

Sfincione al tamaño de la bandeja

Extender la masa fermentada al tamaño de la bandeja del horno. Pinchar la masa varias veces con un tenedor, para que no le salgan burbujas al cocer. Preparar la mezcla de tomate como en la receta anterior y repartirla sobre la masa. Esparcir por encima hojitas de menta troceadas, frescas a ser posible, y media cucharada de albahaca. Utilizar el doble de la cantidad de aceitunas negras y esparcir por encima 250 g del queso de oveja. Cocer la sfincione 20-25 minutos a 220° . Aunque indiscutiblemente la sfincione recuerda a la pizza de los napolitanos, sería imperdonable llamar «pizza» a esta es-

pecialidad siciliana. La sfincione se elabora con productos de la región y los sicilianos afirman que ya se hacía aun antes de que en Italia siquiera se pensara en preparar una pizza. La sfincione es el plato típico siciliano de los campesinos y agricultores, pero nunca se encontrará en una pizzería. Por supuesto existen algunas variantes en cuanto a los ingredientes con que se recubre y a los condimentos. Pero los ingredientes básicos son siempre los mismos. Unas veces se condimenta sólo con orégano y otras se añade además albahaca, a veces se cuece en forma de pequeñas tortas redondas y otras veces al tamaño de la bandeja.



Pizza de anchoas

200 g de harina, 10 g de levadura prensada, 1/2 cucharadita de azúcar, 1/2 taza de leche templada, 6 cucharadas de aceite de oliva, 1/2 cucharadita de sal ◇

8 tomates carnosos, 100 g de queso en lonchas, 10 filetes de anchoas en aceite (de lata), 1 1/2 cucharaditas de orégano seco

Para la bandeja del horno: aceite de oliva

Untar con aceite una bandeja de horno.

Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Mezclar en él la levadura desmenuzada con el azúcar, la leche y un poco de hari-

na. Dejar fermentar esta masa previa 15 minutos.

Amasar la masa previa con el total de la harina, tres cucharadas de aceite y la sal. Extender la masa formando dos bases redondas iguales y ponerlas sobre la bandeja. Calentar el horno a 180°.

Pelar y partir por la mitad los tomates y ponerlos sobre las pizzas. Cortar las lonchas de queso en cuadrados y repartirlas junto con las anchoas entre los tomates. Esparcir por encima el orégano, rociar con el resto del aceite y dejar fermentar otros 15 minutos. Cocer las pizzas 40 minutos a altura media. Servir bien calientes.



Pizza de champiñón

200 g de harina, 10 g de levadura prensada, 1/2 cucharadita de azúcar, 1/2 taza de leche templada, 3 cucharadas de aceite de oliva, 1/2 cucharadita de sal ◇

8 tomates carnosos, 60 g de queso en lonchas, 1 taza de champiñones de lata, 4 cucharadas de perejil picado

Para la bandeja del horno: aceite de oliva

Untar con aceite una bandeja de horno.

Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Mezclar en él la levadura desmenuzada con el azúcar, la leche y un poco de harina y dejar fermentar esta masa previa, tapada, 15 minutos.

Amasar la masa previa con 3 cucharadas de aceite, la sal y el total de la harina. Extender la masa formando dos bases redondas iguales y ponerlas sobre la bandeja. Calentar el horno a 180°.

Pelar y cortar en rodajas los tomates. Colocar éstas sobre las pizzas, repartir entremedias los champiñones cortados en rodajas y poner encima las lonchas de queso. Esparcir por encima el perejil, rociar con el resto del aceite y dejar fermentar las pizzas otros 15 minutos. Luego cocerlas 40 minutos a altura media. Servir bien calientes.



Pizza picante de salami

200 g de harina, 10 g de levadura prensada, 1/2 cucharadita de azúcar, 1/2 taza de leche templada, 6 cucharadas de aceite de oliva, 1/2 cucharadita de sal ◇

6 tomates carnosos, 6 guindillas (en frasco, de conserva), 60 g de queso en lonchas, 10 rodajas finas de salami milanés
Para la bandeja del horno: aceite de oliva

Untar con aceite una bandeja de horno.
Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Mezclar en él la levadura desmenuzada con el azúcar, la leche y un poco de harina. Dejar fermentar esta masa previa 15 minutos.

Amasar la masa previa con la harina, tres cucharadas de aceite y la sal. Extender la masa formando dos bases redondas y ponerlas sobre la bandeja. Calentar el horno a 180°. Pelar y partir por la mitad los tomates y ponerlos sobre las bases de masa con la superficie del corte hacia arriba. Cortar los rabitos a las guindillas, dividirlos a lo largo y quitarles las pepitas. Cortar el queso en tiras de 1 cm de ancho. Repartir entre los tomates, las guindillas, el queso y el salami. Rociar con el resto del aceite y dejar fermentar las pizzas otros 15 minutos. Luego cocerlas 40 minutos a altura media. Servir bien calientes.



Pizza pugliese

200 g de harina, 10 g de levadura prensada, 1/2 cucharadita de azúcar, 1/2 taza de leche templada, 6 cucharadas de aceite de oliva, 1/2 cucharadita de sal ◇

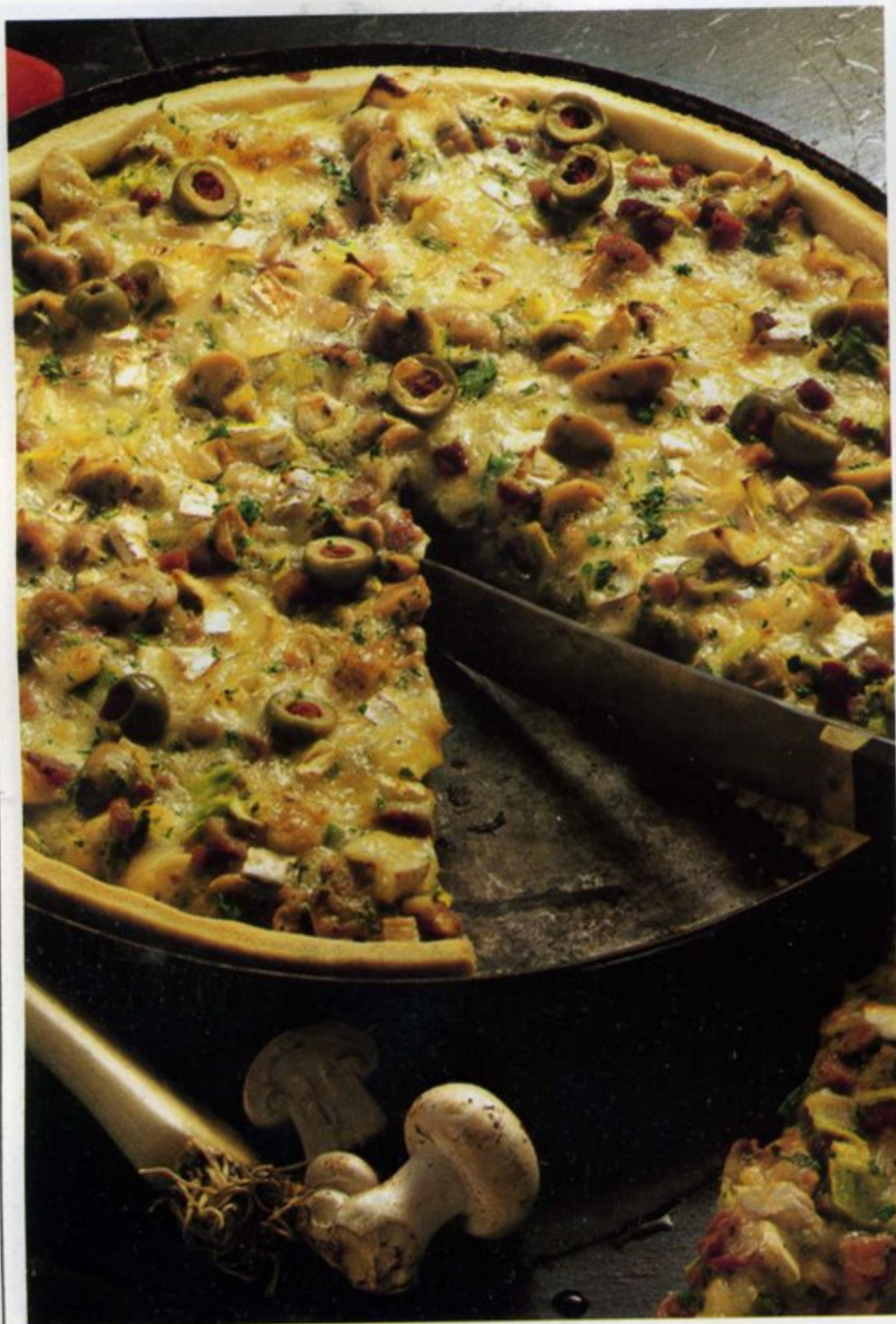
4 tomates carnosos, 1 cucharadita de sal de apio, 1/2 cucharadita de pimienta negra, 2 cucharaditas de orégano seco, 150 g de queso Mozzarella o queso fresco, 2 cebollas, 10 filetes de anchoas, 2 cucharadas de alcaparras pequeñas
Para la bandeja del horno: aceite de oliva

Untar con aceite una bandeja de horno.
Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Mezclar en él la levadura desmenuzada con el azú-

car, la leche y un poco de harina. Dejar fermentar esta masa previa 15 minutos.

Amasar la masa previa con el total de la harina, tres cucharadas de aceite y la sal. Extender la masa formando dos bases redondas y ponerlas sobre la bandeja. Calentar el horno a 180°.

Pelar y cortar en gruesas rodajas el tomate y repartir éstas sobre las bases de masa. Condimentar con sal de apio, pimienta y orégano. Poner el queso entre las rodajas de tomate. Cortar la cebolla en trocitos y repartirla con las anchoas y las alcaparras sobre las pizzas. Rociar con el resto del aceite y dejar fermentar las pizzas otros 15 minutos. Luego cocerlas 40 minutos a altura media. Servir bien calientes.



Tarta de champiñón y queso

250 g de harina, 125 g de mantequilla o margarina, $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal, 1 cucharada de agua, 1 yema de huevo \diamond

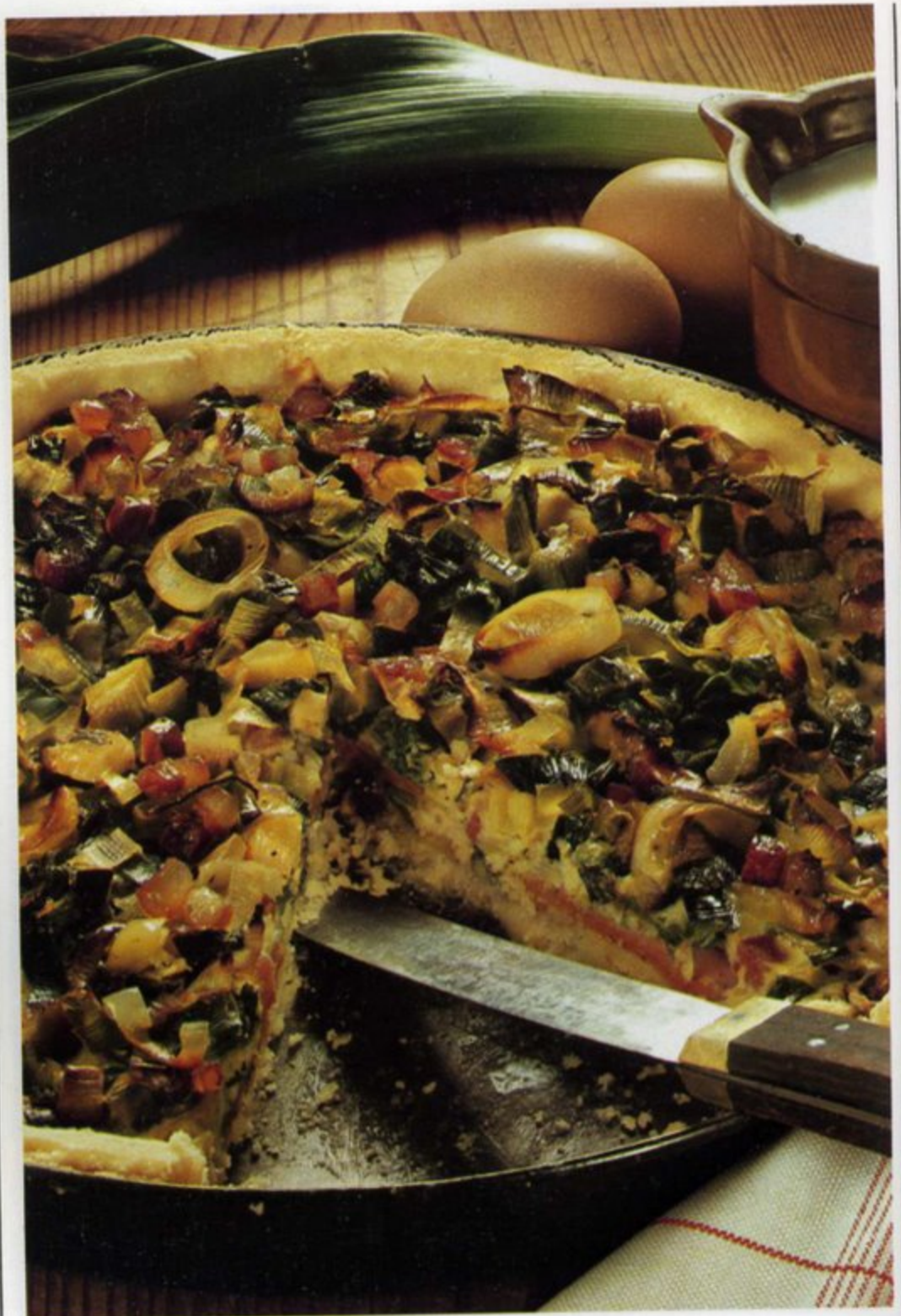
150 g de jamón cocido, 1 puerro, 400 g de champiñones frescos, 125 g de queso Camembert, 10 aceitunas, 2 cucharadas de aceite \diamond

20 g de mantequilla, 20 g de harina, $\frac{3}{8}$ de l de leche, 2 cucharadas de hierbas mixtas picadas; pimienta y sal, $\frac{1}{4}$ de cucharadita de cada; 2 yemas de huevo

Amasar la harina tamizada con la mantequilla o margarina, la sal, el agua y la yema. Dejar

reposar la masa tapada 1 hora en el frigorífico. Cortar el jamón; el puerro, los champiñones y el Camembert en dados y las aceitunas en rodajas. Calentar el aceite y dorar en él los trocitos de jamón. Añadir el puerro y el champiñón y freír todo 10 minutos más. Derretir la mantequilla, tostar ligeramente en ella la harina, añadir la leche y llevar a ebullición. Agregar a la salsa las hierbas, la pimienta, la sal, las yemas batidas y los trocitos de Camembert. Calentar el horno a 220°.

Extender la masa y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. Repartir el relleno sobre este fondo, regar con la salsa y esparcir por encima las rodajitas de aceituna. Cocer la tarta 25 minutos a altura media. Servir bien caliente.



Tarta campesina de puerro

200 g de harina, 1 pellizco de sal, 1 huevo, 100 g de mantequilla o margarina \diamond

500 g de puerros, 200 g de tocino entreverado, 1 cucharada de aceite; sal, pimienta negra y curry en polvo, 1 pellizco de cada; 300 g de embutido de jamón en rodajas \diamond

2 huevos, $\frac{1}{4}$ l de nata agria; sal y pimienta negra, 1 pellizco de cada

Amasar la harina tamizada con la sal, el huevo y la mantequilla o margarina y dejar reposar la masa tapada 1 hora en el frigorífico. Partir por la mitad, lavar y cortar en rodajas los puerros. Cortar el tocino en trocitos y dorarlo en el aceite. Añadir el puerro, condimentar

con sal, pimienta y curry y dejar freír todo 10 minutos. Calentar el horno a 200°.

Extender la masa y forrar con ella el fondo y los bordes de un molde desmontable. Pinchar varias veces este fondo de masa. Quitar el pellejo a las rodajas de embutido y repartirlas sobre el fondo. Extender por encima el relleno de puerro. Batir los huevos junto con la nata agria, la sal y la pimienta y verter sobre el relleno. Cocer la tarta 45 minutos a altura media. Servir bien caliente en el molde.



Tarta salada de queso

300 g de masa de hojaldre congelada ◊
 150 g de jamón cocido, 500 g de queso fresco de nata; puré de tomate y de pimiento, 1 cucharada de cada; sal, pimienta blanca y azúcar, 1 pellizco de cada; unas gotas de salsa Worcester, 1 diente de ajo pequeño, 4 cucharadas de hierbas mixtas picadas, 12 pimientos pequeños en vinagre, 12 alcaparras grandes

Dejar descongelar la masa de hojaldre unos 30-60 minutos. Unir las láminas de masa sin apretar demasiado y formar dos círculos de masa de 20 cm de diámetro. Mojar con agua fría una bandeja de horno, po-

ner encima las capas de masa y dejarlas reposar 15 minutos. Calentar el horno a 220°. Cocer las capas de masa 15 minutos a altura media. Picar fino el jamón, mezclarlo con 250 g de queso fresco, el puré de tomate y el de pimiento y condimentar con sal, pimienta, azúcar y salsa Worcester. Picar fino el ajo y mezclarlo con 150 g de queso fresco, las hierbas y un poco de sal y pimienta. Batir el resto del queso fresco y condimentarlo. Untar una de las capas de hojaldre con la crema de tomate y jamón, poner la otra capa encima y untarla con la crema de hierbas. Formar con la manga pastelera montoncitos de queso fresco sobre la superficie de la tarta y adornar éstos con pimientos y alcaparras.



Tarta Adria

100 g de langostinos congelados ◊
 150 g de masa de hojaldre congelada ◊
 240 g de fondos de alcachofa de frasco, 20 aceitunas rellenas de pimiento, 1/2 taza de pimientos rojos de frasco ◊
 1 cucharada de vinagre, 1 bolsita de gelatina para bañar tartas transparentes, 2 cucharadas de pan negro rallado, mayonesa, 2 huevos duros, 2 cucharadas de caviar

Dejar descongelar los langostinos tapados 2-3 horas. Dejar descongelar la masa de hojaldre 30 minutos. Mojar con agua fría una bandeja de horno. Calentar el horno a 250°. Extender la masa formando un fondo redondo de 28 cm de

diámetro y dejarlo reposar 15 minutos sobre la bandeja. Luego, cocerlo 10-15 minutos a altura media. Dejar enfriar el fondo y poner encima el aro de un molde desmontable. Partir en cuatro los fondos de alcachofa. Cortar en rodajitas las aceitunas. Cortar en tiras los pimientos. Repartir estos ingredientes junto con los langostinos sobre la tarta. Agregar agua al vinagre hasta obtener 1/4 l de líquido. Preparar con éste el baño de gelatina y bañar la tarta. Dejar cuajar el baño. Retirar el aro y espolvorear el pan rallado por la superficie lateral de la tarta. Adornar la tarta con montoncitos de mayonesa, huevos duros partidos en ocho trozos y caviar.



Erizos de chocolate

100 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 pellizco de sal, 160 g de harina ◊

1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 1/2 l de leche, 2 yemas de huevo, 150 g de azúcar, 250 g de mantequilla, 40 g de cacao en polvo ◊

1 fondo de bizcocho (comprado o hecho en casa), 50 g de azúcar, 1/2 taza de agua ◊

100 g de almendras en tiritas, 300 g de baño de chocolate graso

Hacer una masa quebrada con la mantequilla, el azúcar, la sal y la harina tamizada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio o papel barba 2 horas en el frigorífico.

Fabricar una plantilla de cartón de 8-9 cm de largo y de forma ovalada terminada en punta. Calentar el horno a 200°.

Extender la masa hasta un grosor de 1/2 cm y con ayuda de la plantilla recortar pastitas en forma de erizo. Cocer las pastitas 8-10 minutos a altura media. Dejarlas enfriar sobre una rejilla.

Mezclar los polvos para puding con 3 cucharadas de leche y batir la mezcla junto con las yemas. Llevar a ebullición el resto de la leche con el azúcar, agregar la mezcla de polvos para puding y hacer hervir unas cuantas veces. Dejar enfriar el puding removiendo una y otra vez.

Batir la mantequilla hasta que quede espumosa. Cuando el puding y la mantequilla estén a la misma temperatura, agregar

a cucharadas el puding a la mantequilla. Reservar 3 cucharadas de esta crema de mantequilla para adornar y mezclar el resto con el cacao.

Cortar el bizcocho en daditos y ponerlos en una fuente. Llevar a ebullición el agua con el azúcar, verter sobre los trocitos de bizcocho y dejar que éstos se impregnen tapados 30 minutos. Mezclar los trocitos de bizcocho con la crema de mantequilla; al hacerlo, procurar que el bizcocho no se deshaga. Poner la crema en forma de erizo sobre las pastitas de masa quebrada y pinchar en ella las tiritas de almendra, dejando libre la parte de la cabeza del erizo. Dejar endurecer los erizos una hora en el frigorífico.

Derretir el baño de chocolate graso al baño maría. Poner los erizos sobre papel barba y cubrirlos con la crema de choco-

late. Con la crema de mantequilla reservada formar la nariz y los ojos.

Nuestro consejo

Si los erizos se va a hacer para una merienda de cumpleaños de adultos, en vez de remojar los trocitos de bizcocho en agua con azúcar se pueden remojar en agua con ron. Para ello se mezclan 3 cucharadas de agua con 1 copita de licor de ron.

Figuritas de mazapán

1 kg de masa cruda de mazapán, 600 g de azúcar en polvo, un poco de colorante rojo y amarillo, un poco de cacao en polvo, algunas medias almendras peladas, 1/2 taza de azúcar en polvo, 1 clara de huevo, un poco de baño de chocolate graso

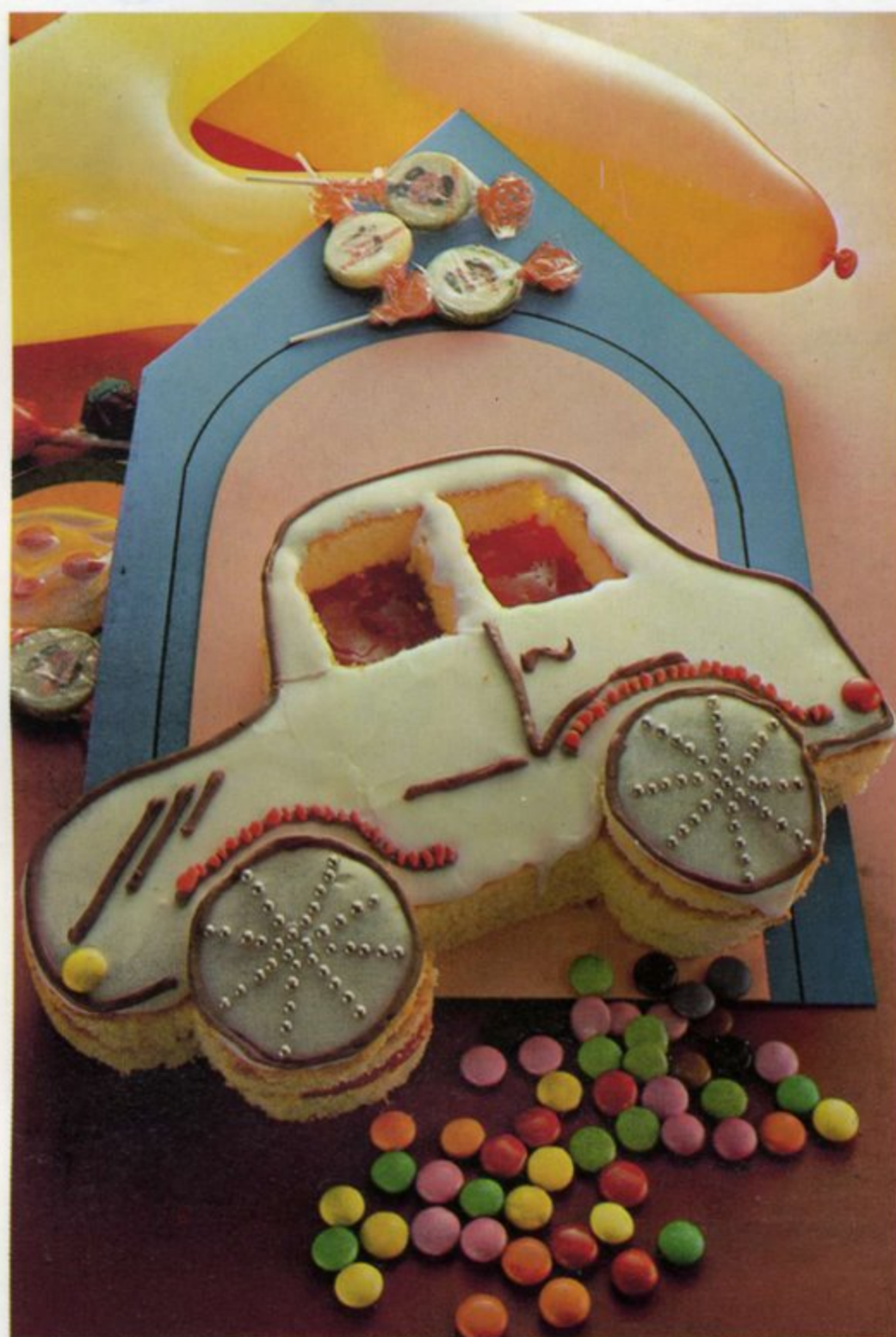
Amasar la masa de mazapán junto con el azúcar en polvo tamizada; dividir en cuatro partes iguales. Dejar una parte de la masa blanca, colorear otra parte en rosa mediante el colorante rojo y otra en amarillo. Amasar la parte que queda junto con el cacao. Hasta utilizarlas, dejar las masas de mazapán envueltas en papel de aluminio, para que no se sequen. Cortar de las diferentes masas coloreadas trozos de 75-150 g. Formar con el mazapán animales como los que se proponen en la fotografía o bien figuritas según la propia fantasía. Poner a los cerditos patas y orejas de medias almendras. Unir las distintas partes de las figuritas mediante palillos de madera. Tamizar el azúcar en polvo y mezclarlo con la clara. Derretir el baño de chocolate graso al baño maría. Meter ambos baños en pequeños cucuruchos de papel barba a modo de mangas pasteleras para formar las caras de las figuritas.

Nuestro consejo

Si sólo se quiere adornar una tarta con figuritas de mazapán, se puede utilizar la cuarta parte o la mitad de la receta.

Como modelo para formar las figuras se pueden emplear sencillas formas plásticas del arte industrial.





Coche de ensueño

2 bolsas de preparado para pastel de limón, 200 g de mantequilla o margarina, 4 huevos, 150 cm³ de agua fría ◊

1/2 vaso de mermelada roja, 1-2 cucharadas de agua caliente, 1 cucharadita de cacao en polvo, perlitas de azúcar de colores

Para la bandeja del horno: 2 hojas de papel para horno

Fornar dos bandejas de horno con el papel. Calentar el horno a 175°. Preparar la masa según las instrucciones de la bolsa con la mantequilla o margarina, los huevos y el agua fría. Dividir la masa en dos partes,

extender cada una de éstas sobre una bandeja, cocerlas 25-35 minutos a altura media, volcarlas en seguida sobre una rejilla, retirar el papel y dejar enfriar las capas de pastel. Hacer una plantilla de cartón en forma de coche al tamaño de una capa de pastel. Recortar 2 coches de las capas de pastel. En uno de los coches recortar ventanas. Untar los coches con la mermelada y colocar uno sobre otro. Del pastel restante, recortar ruedas y pegarlas al coche con mermelada. Mezclar el baño de limón con el agua caliente, reservar 2 cucharadas y cubrir el coche con el resto. Mezclar las 2 cucharadas de baño con el cacao, meterlo en un pequeño cucurucho de papel barba y adornar el coche según el ejemplo de la fotografía. Pegar las perlitas de azúcar al baño aún blando.



Tarta de cumpleaños infantil

1 bolsa de preparado para tarta de chocolate, 100 g de mantequilla o margarina, 3 huevos, 100 cm³ de agua ◊

30 g de mantequilla, 4-5 cucharadas de agua hirviendo, algunos «marshmallows», perlitas de azúcar de colores, palillos de madera

Para el molde: mantequilla o margarina y pan rallado

Engrasar un molde desmontable de 26 cm de diámetro y espolvorear en él pan rallado. Calentar el horno a 175°. Pre-

parar la masa de chocolate según las instrucciones de la bolsa, con la margarina, los huevos y el agua. Echar la masa en el molde, alisarla y cocerla 45-55 minutos a altura media. Dejar enfriar el pastel y al cabo de 2 horas dividirlo horizontalmente. Preparar la crema según las instrucciones, con la mezcla de la bolsa, la mantequilla y el agua hirviendo. Extender un tercio de la crema sobre una capa del pastel y poner encima la otra capa. Untar la superficie lateral y superior de la tarta con el resto de la crema y extenderla circularmente por la parte superior con un cuchillo ancho. Dejar la tarta 1 hora en el frigorífico. Según el ejemplo de la fotografía, formar figuras con los «marshmallows», uniéndolas con palillos. Adornar la tarta con las figuras antes de servir.



Tarta floreada para el día de la madre

1 bolsa de preparado para pastel de naranja, 100 g de mantequilla o margarina, 2 huevos, 75 cm³ de agua fría ◊
1-2 cucharadas de agua caliente, un poco de baño de chocolate graso, 1 cucharada de pistachos picados, 12 flores de azúcar (compradas ya hechas)

Para el molde: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 175°. Mezclar el preparado de la masa según las instrucciones de la bolsa con la mantequilla o margarina, los

huevos y el agua fría. Echar la masa en el molde, alisarla y cocerla unos 50 minutos a altura media.

Mezclar bien el baño de la bolsa con el agua caliente. Poner el pastel sobre una rejilla y untarlo aún caliente con el baño. Derretir el baño de chocolate graso, meterlo en un pequeño cucurucho de papel barba a modo de manga pastelera y formar círculos por el borde de la parte superior de la tarta. Esparcir los pistachos sobre los círculos de chocolate. Pegar las flores de azúcar con un poco de crema de chocolate a distancias regulares sobre los círculos.



Corazones decorados

1 bolsa de preparado para bizcocho, 3 huevos, 50 cm³ de agua ◊

1/2 vaso de mermelada de frambuesa, 1 bolsa de preparado para crema de vainilla, 1/8 de l de leche fría, 60 g de mantequilla o margarina, un poco de cacao en polvo, flores y mariquitas de azúcar (compradas ya hechas), 200 g de azúcar en polvo, 2-3 cucharadas de agua, un poco de colorante rojo, violetas confitadas, perlitas plateadas

Para el molde: mantequilla

Engrasar un molde en forma de corazón de 21 cm de longitud central. Calentar el horno a 175°. Preparar la masa según las instrucciones de la bolsa

con los huevos y el agua. Dividir la masa en dos partes y cocer una tras otra en el molde 30 minutos a altura media. Dejar reposar los corazones 1 hora. Dividir horizontalmente uno de los corazones en dos capas. Untar una capa con la mermelada y poner la otra encima. Preparar la crema de vainilla según las instrucciones con la leche y la mantequilla y cubrir con ella el corazón relleno. Colorear el resto de la crema con cacao y adornar con ella, y las flores y mariquitas de azúcar, el corazón. Mezclar el azúcar en polvo con el agua y el colorante, cubrir con ello el segundo corazón y adornarlo con las violetas y perlitas.



Ratones de felicitación

500 g de harina, 40 g de levadura prensada, $\frac{1}{8}$ l de leche templada, 80 g de azúcar, 80 g de pasas, 100 g de frutas confitadas, 2 yemas de huevo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal \diamond
64 medias almendras peladas, 64 pasas, $\frac{1}{2}$ taza de azúcar en polvo

Para freír: 1 l de aceite o 1 kg de manteca

Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Echar en él la levadura desmenuzada y mezclarla con la leche templada, 1 cucharadita de azúcar y un poco de harina. Dejar fermentar esta masa previa, espolvoreada con harina y tapada, 30 minutos.

Escalear las pasas, dejarlas escurrir en un colador, echarlas sobre un paño y secarlas bien. Picar muy fino las frutas confitadas. Echar las pasas y las frutas confitadas sobre la harina. Batir las yemas junto con la sal, añadirlas también a la harina y amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Para ello, batir la masa hasta que suelte burbujas y se desprenda de los lados de la fuente. Dejar fermentar la masa tapada otros 20 minutos. Formar un rollo largo con la masa fermentada y cortarlo en 32 trozos de igual tamaño. Con las manos enharinadas, formar un pequeño ratón (véase fotografía arriba) de cada trozo de masa. Introducir en la parte de la cabeza dos medias almendras a modo de orejas y dos pasas a modo de ojos. Poner los ratones sobre

una tabla pastelera enharinada y dejar fermentar de nuevo tapados 15 minutos.

Calentar el aceite o la manteca en la freidora a 175°. Meter los ratones de 6 en 6 en la grasa caliente. Cuando lleven 2 minutos friendo, darles la vuelta con la espumadera y freírlos otros 2 minutos hasta que se doren. Sacarlos con la espumadera y dejarlos escurrir sobre papel absorbente.

Poner a cada ratón un rabito de cordel deshilachado: hacer un nudo en el cordel, introducir en él un palillo y, con ayuda de éste, introducir el cordel en la masa. Espolvorear los ratones con el azúcar en polvo tamizada y servir aún calientes.

Nuestro consejo

Quien encuentre complicada la operación del cordel para el rabito, puede introducir palillos de madera en la parte posterior de los ratones. El palillo es un buen sustituto para el rabito y además sirve de ayuda para comer el ratón aún caliente.



Cabezas de moro sonrientes

4 yemas de huevo, 30 g de azúcar, la corteza rallada de 1/2 limón, 2 cucharadas de agua, 6 claras de huevo, 90 g de azúcar, 50 g de harina, 60 g de fécula ◇

100 g de mermelada de albaricoque, 100 g de baño de chocolate graso, 1/2 taza de azúcar en polvo, 1 cucharada de clara de huevo

Para una bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 180°. Batir las yemas con el azúcar, la ralladura de limón y el agua hasta obtener una mezcla espumosa. Montar las claras junto con el azúcar e incorporarlas a la mezcla de

yemas. Tamizar por encima la harina junto con la fécula e incorporar de abajo arriba. Meter esta masa de bizcocho en una manga pastelera con boquilla ancha y formar con ella semiesferas iguales sobre el papel barba. Cocerlas 12-15 minutos a altura media. Dejarlas enfriar, quitar el papel y unir las de dos en dos con un poco de mermelada. Calentar el resto de la mermelada sin dejar de remover y untar con ella las cabezas de moro. Derretir el baño de chocolate y cubrir con él las cabezas de moro. Mezclar el azúcar en polvo con la clara, meter en un pequeño currucho de papel barba y adornar las cabezas según las propuestas de la fotografía de arriba.



ABC dulce

180 g de harina, 1 huevo, 90 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, 60 g de mantequilla ◇

200 g de azúcar en polvo, unas cucharadas de jugo de limón, 1 bolsa de caramelitos blancos

Tamizar la harina sobre una tabla pastelera y amasarla junto con el huevo, el azúcar, la vainilla y la mantequilla en copos hasta obtener una masa quebrada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200°. Cortar uno tras otro trozos de la masa y formar con ellos rollitos de 1 cm de grosor aproximadamente. Formar con cada rollito una letra y aplanarla un

poco. Cocer las letras 10-15 minutos a altura media. Mezclar el azúcar en polvo tamizada con una cantidad de jugo de limón suficiente para obtener un baño espeso, pero que se pueda untar. Cubrir con él las letras aún calientes y, antes de que se endurezca, pegar al baño los caramelitos.

Nuestro consejo

Si se quiere hacer las letras para «niños» de cumpleaños adultos, se pueden utilizar para el adorno granos de chocolate-moca.



Corazones de barquillo con helado de nuez

60 g de mantequilla, 25 g de azúcar, 1 cucharada de vainilla en polvo, 1 pellizco de sal, 2 huevos, 125 g de harina, 1/2 cucharadita de levadura en polvo, 1/2-1 taza de suero de mantequilla ◊

1/8 de l de nata líquida, 1 cucharada de azúcar, 100 g de baño de chocolate graso, 1 envase familiar cilíndrico de helado de nuez, 20 g de pistachos picados

Para el barquillero: mantequilla o margarina

Batir la mantequilla junto con el azúcar, la vainilla y la sal hasta obtener una mezcla espumosa. Agregar uno tras otro los huevos y luego la harina tamizada junto con la levadura.

Añadir a la masa una cantidad de suero suficiente para que se ponga fluida.

Calentar el barquillero y engrasarlo. Echar para cada barquillo 1 cucharada de masa en el barquillero y dejar que se dore. Dividir los barquillos en corazones separados y dejar que se enfríen.

Montar la nata junto con el azúcar y meterla en una manga pastelera con boquilla estrellada. Derretir el baño de chocolate graso al baño maría. Volcar el helado sobre un plato, dividirlo verticalmente en cuatro partes y cortar cada parte en tres rodajas. Poner cada trozo de helado entre dos corazones de barquillo. Poner un montoncito de nata sobre cada corazón y adornar con el baño de chocolate y los pistachos picados como se propone en la fotografía de arriba.



Brazo de gitano con helado

8 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 4 claras de huevo, 80 g de harina, 20 g de fécula ◊
400 g de mermelada de naranja, 1/8 de l de nata líquida, 1 cucharada de azúcar, 2 cajas de helado de tres sabores
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 240°.

Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Montar las claras, agregar despacio el resto del azúcar e incorporar de abajo arriba las claras a la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina junto con la

fécula y mezclar. Extender de manera uniforme esta masa de bizcocho sobre el papel barba y cocerla 5 minutos a altura media. Volcar el bizcocho aún muy caliente sobre un paño espolvoreado con azúcar y despegar el papel barba. Pasar la mermelada por un colador y repartirla de manera uniforme sobre el bizcocho. Con ayuda del paño, enrollar flojo el bizcocho y dejarlo enfriar. Montar la nata junto con el azúcar y meterla en una manga pastelera con boquilla estrellada. Cortar el bizcocho frío en rodajas de igual grosor y poner entre cada 2 de ellas 1 corte de helado. Adornar con rosas de nata.



Merengues rellenos

1/4 l de clara de huevo (de unos 8 huevos), 200 g de azúcar, 150 g de azúcar en polvo, 40 g de fécula, 2 cucharadas de café instantáneo en polvo ◇
200 g de guindas de frasco (con su jugo), 50 g de azúcar, 1/2 cucharadita de canela molida, 2 cucharaditas de fécula, 3/8 de l de nata líquida, 1 cucharada de azúcar

Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar dos bandejas de horno con papel barba. Calentar el horno a 100°. Montar las claras y, sin dejar de batir, agregar despacio el azúcar. Tamizar por encima el azúcar en polvo junto con la fécula e incorpo-

rar de abajo arriba. Disolver el café en polvo en un poco de agua caliente, dejar enfriar e incorporar de abajo arriba al merengue. Meter el merengue en una manga pastelera con boquilla estrellada y formar con ella 24 rosas sobre las bandejas. Dejar secar los merengues durante la noche en el horno, manteniendo la puerta de éste algo abierta. Retirar los merengues de las bandejas y despegar el papel. Llevar a ebullición el jugo de guindas con el azúcar y la canela y ligar este líquido con la fécula, añadir las guindas y dejar que dé un hervor. Dejar enfriar. Montar la nata junto con el azúcar. Con la manga pastelera formar un aro de nata sobre la parte plana de la mitad de los merengues, poner las guindas en medio y colocar encima otro merengue.



Merengues de plátano

1/4 l de clara de huevo (de unos 8 huevos), 200 g de azúcar, 150 g de azúcar en polvo, 30 g de fécula ◇

1/2 l de nata líquida, 3 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de cacao en polvo, 100 g de baño de chocolate graso, 6 plátanos, 50 g de crocante
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 100°.

Montar las claras a punto de nieve y, sin dejar de batir, agregar despacio el azúcar. Tamizar por encima el azúcar en polvo junto con la fécula e in-

corporar de abajo arriba. Meter el merengue en una manga pastelera con boquilla redonda y formar con ella 12 barritas curvadas en forma de plátano sobre la bandeja. Dejar secar los merengues en el horno durante la noche a altura media. Mantener la puerta del horno algo abierta mediante un cucharón.

Retirar los merengues de la bandeja y despegar el papel. Dejar enfriar. Montar la nata junto con el azúcar y agregar el cacao en polvo tamizado. Mediante una manga pastelera con boquilla estrellada, cubrir los merengues con nata de cacao. Derretir el baño de chocolate al baño maría. Pelar y dividir a lo largo los plátanos, ponerlos sobre la nata y cubrirlos con la crema de chocolate. Esparcir sobre ésta el crocante mientras aún esté blanda.



Wedding Cake tarta de boda inglesa

250 g de mantequilla, 250 g de azúcar morena, 5 huevos, el jugo y la corteza rallada de 1 limón, 1 copita de licor de ron (2 cl), 250 g de harina, ½ cucharadita de canela molida, 1 punta de cuchillo de nuez moscada rallada, 150 g de cerezas confitadas troceadas; corintos y pasas, 400 g de cada; corteza de limón y corteza de naranja confitadas finamente picadas, 100 g de cada; 50 g de almendras picadas ◇

500 g de azúcar en polvo, 2-3 claras de huevo, 1 cucharadita de jugo de limón, confites de colores para adornar

Para el molde: mantequilla o margarina

Engrasar con mantequilla o margarina un molde desmontable de 24 cm de diámetro. Calentar el horno a 180°.

Batir la mantequilla junto con el azúcar morena hasta obtener una mezcla espumosa. Añadir uno tras otro los huevos, el jugo de limón, la ralladura de limón y el ron y mezclar todo bien. Agregar entre medias 1-2 cucharadas de harina a la masa, para que no cuaje. Tamizar el resto de la harina, mezclar con la canela, la nuez moscada, las cerezas confitadas, los corintos, las pasas, la corteza de limón confitada, la corteza de naranja confitada y las almendras e incorporar a la mezcla de huevos y mantequilla. Echar la masa en el molde, alisarla y cocerla 90 minutos en la parte baja del horno. Es imprescindible hacer la prueba del palillo (véase pá-

gina 296) antes de sacar el pastel del horno. Si es necesario, cocer el pastel un rato más. Dejarlo enfriar sobre una rejilla.

Tamizar el azúcar en polvo y mezclarlo con la suficiente cantidad de clara y jugo de limón como para formar un baño consistente; untar con él el pastel por arriba y por los lados. Meter el resto del baño en una pequeña manga pastelera con boquilla estrellada pequeña y en un pequeño cucurucho de papel barba. Adornar el pastel según se propone en la fotografía con el baño y los confites.

Nuestro consejo

Como mejor sabe la Wedding Cake es hecha con un mínimo de 14 días de antelación y conservándola bien envuelta en papel de aluminio. Se baña y adorna poco antes de servir.

El pastel bien envuelto se conserva hasta un año. En muchas familias inglesas es costumbre guardar el pastel sobrante de la boda, bien envuelto en papel de aluminio, hasta el bautizo del primer niño.

Tarta de boda de tres pisos

Para esta solemne tarta de boda se necesita el doble de la cantidad de todos los ingredientes de la Wedding Cake anterior

Para adornar: bolitas de azúcar de colores, violetas confitadas, cerezas confitadas, angélica y cuatro obleas redondas

Engrasar bien un molde desmontable de 24 cm de diámetro, otro de 18 cm y otro de 11,5 cm. Preparar la masa igual que en la receta anterior, Wedding Cake, repartirla en los moldes y alisar la superficie. Calentar el horno a 180°. Cocer uno tras otro los pasteles en la parte baja del horno: el mayor unos 90 minutos, el mediano como 1 hora y el menor 40 minutos. Antes de sacar los pasteles del horno es imprescindible hacer la prueba del palillo (véase página 296). Si es necesario, cocer un rato más los pasteles. Dejarlos enfriar sobre una rejilla, envolverlos en papel de aluminio y guardarlos durante 14 días. Para hacer el baño, tamizar el azúcar en polvo, mezclarlo con las claras hasta obtener un baño consistente, untar con él los tres pasteles por arriba y por los lados y ponerlos uno sobre otro. Meter el resto del baño en una manga pastelera con boquilla pequeña estrellada y en un pequeño cucurucho de papel barba. Adornar la tarta según se propone en la fotografía con el baño, las bolitas de azúcar, las cerezas confitadas, las violetas y la angélica. Sobre el piso central pegar y adornar con baño 10 cuartos de oblea. Colocar sobre la tarta a modo de corona tres medias obleas y adornarlas igualmente.





Fleurons

300 g de masa de hojaldre congelada, 1 yema de huevo

Poner las láminas de masa de hojaldre una junto a otra y dejar descongelar 20-30 minutos a temperatura ambiente. No extender las láminas de masa. Con un cortapastas redondo o con un vaso, recortar medias lunas de masa. Poner uno sobre otro los restos de masa, unirlos sin apretar demasiado, extender un poco y recortar de nuevo medias lunas.

Mojar con agua fría una bandeja del horno, poner encima las medias lunas y untarlas con la yema batida. Con un cuchillo, marcar un dibujo de rombos sobre los fleurons y dejarlos reposar 15 minutos. Calen-

tar el horno a 200°. Cocer los fleurons 15 minutos a altura media y servir a ser posible aún calientes.

Nuestro consejo

Los fleurons acompañan en menús solemnes a cualquier sopa fina o a entrantes de ingredientes muy exquisitos.



Hojaldres de queso retorcidos

3 láminas de masa de hojaldre congelada, 1 huevo ◇

50 g de queso Emmental rallado, 1/2 cucharadita de sal, 1/4 de cucharadita de pimienta blanca

Poner una junto a otra las láminas de masa y dejarlas descongelar 20-30 minutos a temperatura ambiente. Batir el huevo. Untar una lámina de masa con una buena cantidad de huevo batido y esparcir por encima la mitad del queso, de la sal y de la pimienta. Untar asimismo con huevo una segunda lámina de masa y ponerla por la cara untada encima de la primera. Untar de nuevo la superficie con huevo y es-

parcir por encima el queso, la sal y la pimienta restantes. Untar con huevo la última lámina de masa y ponerla encima por la cara untada. Haciendo poca presión extender la masa a un tamaño de 10 x 20 cm. Cortar la masa en 16 tiras de 10 cm de largo y retorcerlas ligeramente.

Mojar con agua fría una bandeja de horno, poner los hojaldres encima y untarlos por arriba —pero no por las superficies de corte— con el resto del huevo. Dejar reposar 15 minutos. Calentar el horno a 200°.

Cocer los hojaldres 15 minutos a altura media y servir cuanto antes.



Muffins

1/4 l de leche, 200 g de sémola fina de maíz, 30 g de harina, 2 cucharaditas de levadura en polvo, 1 cucharadita de sal, 1 cucharada de azúcar, 1 huevo, 40 g de mantequilla
 Para los moldecitos: mantequilla o margarina y pan rallado

Untar con mantequilla o margarina 8 moldecitos para muffins y esparcir en ellos pan rallado. Calentar el horno a 200°. Llevar a ebullición la leche, verterla sobre la sémola y dejar que ésta la absorba tapada 10 minutos. Añadir la harina y la levadura tamizadas y mezclar con la sémola junto con la sal, el azúcar, el huevo y la mantequilla lo más blanda posible. Echar la masa en los

moldecitos y cocer 20-30 minutos a altura media.

Desmoldar en seguida los muffins y servir aún bien calientes con mantequilla fría.

Los muffins se sirven en lugar del pan blanco usual en un menú festivo.



Hojaldres de anchoas

300 g de masa de hojaldre congelada ◆
1 lata de anchoas, 1 yema de huevo, 1-2 cucharadas de sal gruesa

Dejar descongelar las láminas de masa una junto a otra y a temperatura ambiente 20-30 minutos.

Sobre una superficie enharinada, extender las láminas de masa al doble de su tamaño y recortar pastitas redondas de 6 cm de diámetro. En la mitad de las pastitas poner sobre cada una 1/2 filete de anchoa. Batir la yema y untar con ella los bordes de todas las pastitas. Poner una segunda pastita sobre cada una de las primeras y

apretar bien los bordes. Untar también la parte superior de las pastitas con yema y esparcir por encima la sal. Poner las pastitas sobre una bandeja de horno mojada con agua fría y dejarlas reposar 15 minutos. Calentar el horno a 210-220°. Cocer los hojaldres de anchoa 10-15 minutos a altura media. Lo mejor es servirlos aún calientes.

Nuestro consejo

En lugar de anchoas en aceite se puede utilizar otro tipo de anchoas para el relleno.



«Vol au vent»

600 g de masa de hojaldre congelada, 2 yemas de huevo

Dejar descongelar la masa de hojaldre 30-60 minutos a temperatura ambiente.

Para que no suba tanto, la masa de hojaldre recibe un tratamiento especial. Cortar los trozos de masa en 8-10 tiras. Unir las tiras amasando de prisa y dejar reposar unos 15 minutos. En la página 20 hay dibujos que explican con exactitud la elaboración del «vol au vent». Forrar una fuente en forma de campana de unos 30 cm de diámetro con un pedazo grande de papel de aluminio y rellenar con trocitos de servilleta de papel o similar. Doblar el papel de aluminio sobre el relleno y

cerrarlo bien. Sacar esta semiesfera de la fuente.

Extender un tercio de la masa en forma de círculo de unos 35 cm de diámetro. Mojar con agua fría una bandeja de horno, poner encima el círculo de masa y pincharlo varias veces con un tenedor para que no le salgan burbujas al cocer.

Colocar sobre la masa la semiesfera de papel de aluminio. Extender el resto de la masa en forma de círculo grande de unos 2 mm de grosor. Untar el círculo de base alrededor del papel de aluminio con yema batida. Colocar el segundo círculo de masa sobre la bola de aluminio y apretar bien los bordes de ambos círculos de masa. Asimismo, unir bien los pliegues que se formen. Con un cortapastas de ruedita o un cuchillo afilado, recortar todo alrededor, a distancia unifor-

me, los restos de masa que sobralgan; debe quedar un borde horizontal de unos 5 cm. Hacer cortes radiales por todo este borde a distancias de 2 cm.

Untar todo el «vol au vent» con yema batida. Unir el resto de la masa, extender de nuevo, cortar en tiras y recortar pastitas según la propia imaginación o según las propuestas de la fotografía. Untar también estos adornos con yema y ponerlos sobre el «vol au vent». Dejarlo reposar 20-25 minutos. Calentar el horno a 220°. Cocer el «vol au vent» 20-25 minutos en la parte baja del horno. Dejarlo enfriar un poco. Aún templado, cortarle en la parte superior una tapa de unos 8 cm de diámetro. Sacar con cuidado el relleno de papel y el papel de aluminio. El «vol au vent» se puede rellenar enton-

ces con un ragú caliente de ternera o de lengua, con cóctel de langosta o crema de cangrejo fríos. Pero también se puede rellenar con una crema dulce o con nata.



Volovanes individuales

300 g de masa de hojaldre congelada, 1 yema de huevo

Para los volovanes individuales se necesitan cortapastas afilados: un aro de 7,5 cm de diámetro exterior y 4 cm de diámetro interior, un cortapastas redondo de 7,5 cm de diámetro y otro de 5 cm. Obsérvense las explicaciones dibujadas para la elaboración de los volovanes individuales en la página 21.

Dejar descongelar la masa 30-60 minutos. Extenderla hasta un tamaño de 16 x 24 cm y recortar en ella 6 aros. Amasar la masa restante, extenderla hasta un grosor bien fino y recortar 6 pastitas de 7,5 cm de

diámetro y otras 6 de 5 cm. Untar los aros sólo por una cara con yema batida y ponerlos por la cara untada sobre las pastitas de igual tamaño. Untar también con yema la cara superior, con cuidado de que no caiga nada por los bordes. Mojar con agua fría una bandeja de horno y poner encima los volovanes. Untar con yema las pastitas pequeñas y ponerlas sobre la bandeja junto a los volovanes. Formar pequeños rollos de papel de aluminio e introducirlos en las aberturas de los volovanes para que éstos suban derechos hacia arriba y no se inclinen a un lado. Dejar reposar los pasteles 15 minutos. Calentar el horno a 230°. Cocer los volovanes 10-15 minutos a altura media y rellenarlos con ragú fino.



Empanada española

25 g de levadura prensada, 1/4 l de leche templada, 2 cucharadas de margarina, 1 pellizco de sal, 500 g de harina ◇
4 tomates, 1 cebolla pequeña, 1 pimiento verde, 100 g de jamón, 300 g de pollo cocido, 1 cucharada de aceite; sal, pimienta y ajo en polvo, 1 pellizco de cada; 1 huevo
Para la bandeja del horno: margarina

Engrasar una bandeja de horno. Hacer una masa con la levadura, la leche, la margarina derretida, la sal y la harina. Batir hasta que la masa suelte burbujas. Dejar fermentar tapada 20 minutos. Pelar y cortar en trocitos los tomates.

Cortar en trocitos menudos la cebolla, el pimiento, el jamón y el pollo y sofreírlos en el aceite. Añadir los trozos de tomate y seguir friendo hasta que se haya evaporado todo el líquido. Condimentar con sal, pimienta y ajo en polvo. Extender la masa fermentada formando dos láminas redondas de 26 cm de diámetro. Humedecer con agua el borde de una de éstas. Poner el relleno en el centro, colocar encima la segunda lámina de masa y apretar bien los bordes. Untar la empanada con yema batida, ponerla sobre la bandeja y dejarla fermentar 15 minutos. Calentar el horno a 200°. Cocer la empanada 45 minutos a altura media. Servir bien caliente.



Tarta de helado de frambuesa

4 yemas de huevo, 30 g de azúcar, 1 pellizco de sal, 4 claras de huevo, 100 g de azúcar, 80 g de harina, 40 g de fécula ◊

200 g de frambuesas frescas o congeladas, 1 copita de licor de frambuesa (2 cl), $\frac{3}{8}$ l de nata líquida, 200 g de azúcar, $\frac{1}{4}$ l de nata líquida, 50 g de azúcar, 1 cucharada de virutas de chocolate

Para el molde: mantequilla

Engrasar el fondo de un molde desmontable. Calentar el horno a 180°. Batir las yemas con el azúcar y la sal hasta obtener una mezcla espumosa. Montar las claras junto con el azúcar e incorporar de abajo arriba a la mezcla de yemas. Tamizar por

encima la harina junto con la fécula y mezclar. Echar esta masa de bizcocho en el molde y cocerla 25-30 minutos a altura media. Al cabo de 24 horas, dividir el bizcocho en dos capas. Poner una de las capas en el molde. Forrar el aro del molde con papel de aluminio. Regar las frambuesas con el licor y dejar que se impregnen 1 hora tapadas. Reservar 16 frambuesas. Montar los $\frac{3}{8}$ l de nata junto con el azúcar, mezclar con las frambuesas y echar en el molde. Poner encima la segunda capa de bizcocho y helar la tarta (5-10) horas. Montar el $\frac{1}{4}$ l de nata junto con el azúcar y untar con ella la tarta. Adornar la tarta con 16 rosetas de nata, cada una con una frambuesa, y con las virutas de chocolate.



Tarta de helado de avellanas

4 yemas de huevo, 50 g de azúcar, 4 claras de huevo, 90 g de azúcar, 80 g de harina, 30 g de fécula ◊

160 g de avellanas tostadas ralladas ◊

$\frac{3}{8}$ l de nata líquida, 180 g de azúcar, 60 g de nougat, $\frac{1}{4}$ l de nata líquida, 50 g de azúcar, 16 avellanas peladas

Para el molde: mantequilla

Engrasar el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 180°. Batir las yemas junto con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Montar las claras junto con el azúcar e incorporarlas a la mezcla de yemas. Tamizar por encima la harina junto con la fécula e in-

corporar de abajo arriba junto con 60 g de avellanas. Cocer esta masa de bizcocho 25-30 minutos a altura media. Al cabo de 24 horas, dividir el bizcocho en dos capas. Poner una de las capas en el molde. Forrar el aro del molde con papel de aluminio. Montar los $\frac{3}{8}$ l de nata junto con el azúcar. Derretir el nougat al baño maría, dejarlo enfriar, aún fluido mezclarlo junto con 50 g de avellanas con la nata, extenderlo sobre la capa de bizcocho y colocar encima la segunda capa. Helar la tarta 5-10 horas en el congelador. Montar el $\frac{1}{4}$ l de nata junto con el azúcar y untar sobre la tarta. Esparcir sobre la superficie superior y lateral el resto de las avellanas. Con el resto de la nata formar 16 rosetas sobre la tarta y poner sobre cada una 1 avellana.

Tarta de helado de cereza

50 g de masa cruda de mazapán, 50 g de mermelada de albaricoque, 1 cucharada de ron, 50 g de corteza de limón confitada picada, 1/8 de l de clara de huevo (de unos 4 huevos), 150 g de azúcar, 1 fondo de bizcocho ya hecho, 1 envase familiar cilíndrico de helado de cereza, 8 cerezas confitadas, 1 cucharadita de almendras en láminas

Mezclar la masa de mazapán con la mermelada, el ron y la corteza de limón. Montar las claras junto con el azúcar y meterlas en una manga pastelera con boquilla estrellada. Cortar del bizcocho un círculo de 12 cm de diámetro y ponerlo sobre una bandeja refractaria. Untarlo con la mezcla de mazapán. Poner el helado sobre el fondo de bizcocho, cubrirlo con el merengue, adornar con las cerezas y almendras y dorar en el grill previamente calentado o en el horno a 240° hasta que el merengue empiece a tostarse ligeramente. Servir en seguida.

Helado de tres sabores con merengue

1/8 de l de clara de huevo, 150 g de azúcar, 1 cucharadita de cacao en polvo, 1 fondo de bizcocho ya hecho, 2 cucharadas de jalea de grosella, 1 caja familiar de helado de tres sabores, 1 cucharada de cacao en polvo

Montar las claras junto con el azúcar y agregar el cacao. Cortar del bizcocho un rectángulo de 10 x 15 cm, ponerlo sobre una bandeja refractaria y untarlo con la jalea. Poner encima el bloque de helado, cubrirlo con el merengue y dorar éste en el grill previamente calentado o en el horno a 240°. Espolvorear con cacao tamizado y servir en seguida.





Merengues con helado y moca

1/4 l de clara de huevo (de unos 8 huevos), 375 g de azúcar, 30 g de fécula ◇

1 cucharada de café instantáneo en polvo, 1/4 l de nata líquida, 3 cucharadas de azúcar, 200 g de guindas de frasco, 2 envases familiares de helado de vainilla

Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 100°. Batir las claras con la mitad del azúcar a punto de nieve. Mezclar el resto del azúcar con la fécula e incorporar a las claras. Meter el merengue en una manga pastelera con boquilla estrellada y

formar con ella 15 rosas sobre la bandeja. Dejar secar los merengues durante la noche en el horno a altura media, manteniendo la puerta del horno algo abierta con ayuda de un cucharón.

Diluir el café en polvo con 1 cucharada de agua caliente y dejar enfriar. Montar la nata con el azúcar y agregar el café. Con la manga pastelera, disponer la nata en forma de aro sobre los merengues. Poner unas cerezas entre la nata, sobre éstas una tajada de helado y repartir por encima las cerezas restantes.



Tartaletas de crema de naranja

190 g de mantequilla, 130 g de azúcar en polvo, 1 yema de huevo, 1 cucharada de leche, 375 g de harina ◇

6 hojas de gelatina blanca, 1/8 de l de jugo de naranja congelado, 1/8 de l de agua, 1/4 l de vino blanco, 100 g de azúcar, 1/2 l de nata líquida ◇

1 cucharada de azúcar, 50 g de cacao en polvo, 1 caja familiar de helado de vainilla, 50 g de almendras tostadas en láminas

Amasar la mantequilla con el azúcar en polvo tamizada, la yema, la leche y la harina tamizada hasta obtener una masa quebrada. Dejar reposar la

masa tapada 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200°. Extender bien la masa y forrar con ella 12 moldecitos para tartaleta de 8 cm de diámetro. Cocer 10 minutos a altura media. Ablandar la gelatina en un poco de agua fría. Llevar a ebullición el jugo de naranja con el agua, el vino y el azúcar y dejar enfriar un poco. Disolver la gelatina exprimida en esta mezcla caliente. Meter este líquido en el frigorífico. Montar la nata. En cuanto la jalea de naranja comienza a cuajar, mezclar con ella la mitad de la nata. Rellenar las tartaletas con esta crema. Dejar que se solidifique. Mezclar el resto de la nata con el azúcar y el cacao. Poner una tajada de helado sobre cada tartaleta y adornar con montoncitos de nata y almendras en láminas.



Petits choux de fresa

1 paquete de fresas congeladas, 3 cucharadas de azúcar, 1 copita de licor de ron (2 cl) ◇

1/4 l de agua, 60 g de mantequilla, 1 pellizco de sal, 200 g de harina, 4 huevos ◇

1/8 de l de nata líquida, 1 cucharada de azúcar, 2 envases familiares de helado de fresa, 2 cucharadas de azúcar en polvo

En una fuente, mezclar las fresas con el azúcar y el ron y dejar que se descongelen tapadas. Calentar el horno a 230°. Llevar a ebullición el agua con la mantequilla y la sal. Echar de una sola vez la harina tamizada y batir con fuerza hasta que la masa se desprege del

fondo del cacharro formando una bola. Poner la masa en una fuente, dejarla enfriar un poco y agregar los huevos uno a uno. Meter la masa en una manga pastelera con boquilla redonda grande y formar con ella 16 rosas pequeñas sobre la chapa. Cocerlas 20 minutos a altura media.

Dejar enfriar los petits choux y luego cortar en cada uno una tapita. Rellenar las mitades inferiores con las fresas. Montar la nata junto con el azúcar. Con una paleta cortar tajadas de helado y ponerlas sobre las fresas. Con la manga pastelera, formar montoncitos de nata sobre el helado. Poner encima las tapitas de los petits choux y espolvorear con azúcar en polvo tamizada.



Merengues exóticos con helado

1/4 l de clara de huevo (de unos 8 huevos), 200 g de azúcar, 175 g de azúcar en polvo, 30 g de fécula, 50 g de cacao en polvo ◇

1/4 l de nata líquida, 3 cucharadas de azúcar, 6 kiwis, 2 cajas familiares de helado
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 100°.

Batir las claras junto con el azúcar a punto de nieve. Tamizar el azúcar en polvo junto con la fécula y el cacao y mezclar con las claras. Meter el merengue en una manga paste-

lera con boquilla redonda y formar con ella 14 espirales ovaladas de merengue sobre el papel barba. Dejar secar los merengues durante la noche en el horno a altura media, dejando la puerta del horno algo abierta con ayuda de un cucharón.

Montar la nata junto con el azúcar y meterla en una manga pastelera con boquilla estrellada. Formar aros de nata sobre los merengues enfriados. Pelar y cortar en rodajas los kiwis y repartir éstas sobre la nata. Poner encima gruesas tajadas de helado.



Babás con frutas

350 g de harina, 20 g de levadura prensada, 1 taza de leche templada, 4 huevos, 40 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, 1/2 cucharadita de sal, 150 g de mantequilla ◇

1/4 l de agua, 150 g de azúcar, la corteza rallada de 1 limón, 3 copitas de licor de ron (6 cl), 1/8 de l de vino blanco, 1/4 l de nata líquida, 1 cucharadita de cacao en polvo, 250 g de fruta, piña, uvas espigas, cerezas, kiwis; 50 g de almendras en láminas

Para los moldecitos: mantequilla y harina

Untar con mantequilla y espolvorear con harina de doce a veinticuatro moldecitos para

savarín de 8 cm de diámetro. Tamizar la harina sobre una fuente y hacer un hoyo en el centro. Echar en él la levadura desmenuzada y mezclarla con la leche y un poco de harina. Dejar fermentar esta masa previa 15 minutos.

Batir los huevos junto con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa y añadir la vainilla y la sal. Derretir la mantequilla, pero sin dejar que se ponga muy caliente. Añadirla a la mezcla de huevos y batir ésta junto con la masa previa y el total de la harina hasta obtener una masa casi fluida. Dejar fermentar de nuevo la masa tapada 10 minutos.

Llenar los moldecitos hasta la mitad con la masa y dejarla fermentar tapada otros 15 minutos. Calentar el horno a 210°. Cocer los pastelitos 30 minutos a altura media. Volcar

sobre una rejilla y dejar enfriar.

Llevar a ebullición el agua con el azúcar, la ralladura de limón, el ron y el vino, sin dejar de remover hasta que el azúcar se disuelva del todo. Colocar los babás con la parte inferior hacia arriba sobre una bandeja y regarlos con el líquido. Deben quedar completamente empapados.

Montar la nata y dividirla en dos partes. Mezclar una parte con el cacao. Una tras otra meter la nata blanca y la oscura en una manga pastelera con boquilla estrellada y formar con ella en el centro de cada babá un montoncito de nata. Si es preciso, dejar escurrir la fruta, dado el caso trocearla y adornar los babás con las frutas y las almendras en láminas.

Nuestro consejo

Si sólo se dispone de doce moldecitos para savarín, hay que cocer los pastelitos en dos tandas. Pero también se pueden utilizar moldecitos para flanes en lugar de los primeros o fabricar más moldecitos para savarín con papel de aluminio.

Cassata italiana

1 pastel de masa batida, 500 g de requesón, 2 cucharadas de nata líquida, 60 g de azúcar, 3 cucharadas de licor de naranja, 3 cucharadas de frutas confitadas picadas, 50 g de chocolate semiamargo, 325 g de chocolate en bloque, $\frac{3}{4}$ de taza de café fuerte, 250 g de mantequilla, frutas confitadas a voluntad

En un molde rectangular, cocer un pastel de masa batida según la receta de la página 17, dejarlo enfriar, quitarle la corteza y dividirlo horizontalmente en cuatro capas.

Pasar el requesón por un colador y mezclarlo de manera homogénea con la nata, el azúcar y el licor de naranja. Incorporar de abajo arriba las frutas confitadas picadas. Picar grueso el chocolate semiamargo e incorporarlo también. Untar tres capas del pastel con este relleno de requesón y poner una sobre otra. Colocar encima la cuarta capa, apretando un poco el pastel para que adquiriera una forma compacta. Dejar el pastel 2 horas en el frigorífico.

Cortar el chocolate en trocitos menudos, mezclarlo con el café a fuego moderado y dejar que se deshaga. Agregar la mantequilla en trocitos a la mezcla caliente de chocolate y café, hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa. Dejarla en el frigorífico hasta que se pueda untar. Untar todo el pastel con la crema de chocolate. Meter el resto en una manga pastelera y adornar con ella el pastel formando guirnaldas. Poner frutas confitadas en trocitos sobre las guirnaldas de crema. Envolver de manera floja la cassata en papel de aluminio y dejarla un día en el frigorífico antes de servir.





Pan de Navidad y pan de Navidad de almendras

Pan de Navidad

1 kg de harina, 100 g de levadura prensada, $\frac{3}{8}$ l de leche templada, 100 g de azúcar, 2 huevos, el interior de una vaina de vainilla, la corteza de 1 limón rallada, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, 400 g de mantequilla, 200 g de harina, 350 g de pasas, 100 g de almendras peladas y picadas, 100 g de corteza de limón confitada picada, 50 g de corteza de naranja confitada picada, 1 copita de ron (2 cl), 150 g de mantequilla, 150 g de azúcar
Para la bandeja del horno: papel barba y mantequilla

Colocar un papel barba sobre la bandeja del horno y untarlo con mantequilla.

Tamizar la harina en una fuente y hacer un hoyo en el centro. Añadir la levadura prensada desmenuzada y mezclar revolviendo junto con la leche, algo de azúcar y un poco de harina. Dejar fermentar la masa tapada durante 20 minutos.

Mezclar el resto del azúcar con los huevos, la vainilla, la corteza de limón y la sal y trabajar con toda la harina y la masa previa hasta conseguir una masa fermentada seca y que no se deshaga. Dejar fermentar de nuevo la masa tapada durante 15 minutos.

Batir la mantequilla con la harina, trabajar con la masa fermentada reposada y dejar que fermente todo otros 15 minutos.

Mezclar las pasas, las almendras y las cortezas de limón y de naranja confitadas, regar con el ron y dejar macerar tapado. Mezclar enseguida las frutas con la masa y dejar fermentar otros 15 minutos. Formar con la masa 2-3 barras de 30 cm de longitud y extenderlas ligeramente de forma que sean más finas en el centro que en los bordes. Doblar la barra a lo ancho por la mitad —de este modo adquiere la forma típica de estos panes—, colocar en la bandeja del horno y dejar fermentar tapado durante 20 minutos; las barras tienen que adquirir mayor volumen. Calentar el horno a 200-210°. Cocer durante 60-80 minutos, pintar con mantequilla derretida cuando todavía esté caliente la masa y espolvorear con una espesa capa de azúcar.

Para el pan de Navidad de almendras

1 kg de harina, 60 g de levadura prensada, $\frac{1}{4}$ l de leche templada, 350 g de mantequilla, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, 120 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, 250 g de almendras peladas y picadas, 250 g de corteza de limón confitada

Preparar la masa fermentada como en el pan de Navidad. Después de la segunda fermentación, añadir las almendras y la corteza de limón confitada a la masa. Dejar fermentar otros 15 minutos, hacer las formas de los panes como se ha descrito antes, dejar fermentar tapado durante 20 minutos en la bandeja del horno y cocer igual que el pan de Navidad.



Pan de frutas tradicional

200 g de ciruelas secas deshuesadas, 300 g de peras secas, 200 g de higos secos, 1 l de agua ◇

100 g de avellanas, 100 g de nueces, 100 g de pasas, 100 g de pasas de Corinto, 50 g de corteza de limón confitada cortada en dados pequeños, 50 g de corteza de naranja confitada cortada en dados pequeños, 125 g de azúcar, 1/2 cucharadita de canela molida, un pellizco de pimienta de Jamaica, de anís molido y de sal, 2 cucharadas de ron, 2 cucharadas de zumo de limón ◇

100 g de masa de pan negro de la panadería, 200 g de harina, 50 g de almendras pela-

das y partidas por la mitad, 60 g de frutas confitadas secas mezcladas

Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Verter el agua sobre las ciruelas, las peras y los higos y dejar en remojo durante la noche. Untar la bandeja del horno con mantequilla o margarina. Escurrir las frutas ya blandas en un colador y cortar en dados muy pequeños. Picar las avellanas y las nueces en trozos muy pequeños. Mezclar las pasas, las pasas de Corinto y las cortezas de limón y de naranja confitadas con las frutas y las nueces, añadir el azúcar, la canela, la pimienta de Jamaica, el anís, la sal, el ron y el zumo de limón, mezclar todo bien y dejar reposar tapado durante 30 minutos.

Calentar el horno a 180°. Trabajar la masa de frutas con la masa de pan negro y la harina tamizada. Formar dos panes con la masa, introducir las manos en agua fría y alisar los panes. Adornarlos con las medias almendras y las frutas confitadas siguiendo el modelo de la foto. Colocar los panes en la bandeja del horno y cocer en la parte baja durante 70-80 minutos.

Nuestro consejo

Si no se dispone de una de las variedades de frutos indicados se pueden aumentar convenientemente las cantidades de las otras frutas. En cualquier caso debe tenerse cuidado de que una parte de la masa tenga frutas claras y la otra oscuras. Por lo demás, los panes de frutas se mantienen frescos y jugosos durante mucho tiempo si se guardan bien en un recipiente o en papel de aluminio.



Pan de frutas San Nicolás

400 g de peras secas, $\frac{3}{4}$ de l de agua, 300 g de ciruelas secas deshuesadas, 400 g de higos secos, 50 g de corteza de limón confitada, 50 g de corteza de naranja confitada, 150 g de nueces, 100 g de pasas, 125 g de pasas sultanas, 200 g de azúcar, 2 cucharaditas de canela molida, 1 cucharadita de clavo aromático en polvo, 1 cucharadita de sal y otra de anís, 1 copita de licor de pera (2 cl) ◇

1 kg de harina, 40 g de levadura prensada, $\frac{3}{8}$ de l de jugo de pera templado ◇

1 kg de masa de pan negro de la panadería

Para la bandeja del horno:
margarina

Cocer lentamente las peras en agua, tapadas, durante 30 minutos. Escurrir las peras, guardar el agua de la cocción. Cortar en trozos las peras, las ciruelas, los higos, las cortezas de limón y de naranja confitadas y las nueces. Mezclar con las pasas, las pasas sultanas, el azúcar, las especias y el licor de pera y dejar reposar tapado. Tamizar la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro y mezclar revolviendo en él la levadura prensada desmenuzada con un poco de azúcar, harina y el jugo de pera. Dejar fermentar la masa previa tapada durante 15 minutos. Añadir las frutas a la masa previa, trabajar todo junto y dejar fermentar de nuevo durante 15 minutos. Formar cuatro panes ovalados con la masa. Extender para cada uno 250 g de masa de pan. Alisar los panes de levadura con agua y envolverlos con la masa de pan. Dar agua en los bordes y apretarlos bien. Untar una bandeja de horno con la margarina, colocar encima los panes, alisar la superficie con agua y dejar fermentar durante 15 minutos. Calentar el horno a 190°. Cocer los panes uno por uno en la parte baja durante 60 minutos.



Panetón

650 g de harina, 50 g de levadura prensada, 150 g de azúcar, ¼ l de leche templada, 200 g de mantequilla, 5 yemas de huevo, 1 cucharadita colmada de sal, 1 pellizco de nuez moscada molida, la corteza de 1 limón rallada, 100 g de corteza de limón confitada picada, 50 g de corteza de naranja confitada picada, 150 g de pasas, 1 yema de huevo

Para el molde: papel barba y mantequilla

Forrar un molde alto con papel barba engrasado.

Tamizar la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro, trocear dentro la levadura prensada y mezclar revolviendo con un poco de azúcar, la

leche y un poco de harina. Dejar fermentar durante 15 minutos. Batir la mantequilla derretida, las 5 yemas de huevo, las especias y la corteza de limón con la masa previa y el resto de la harina hasta que la masa haga burbujas. Dejar fermentar durante 15 minutos. Añadir las cortezas de limón y de naranja confitadas y las pasas, formar una bola con la masa, introducir en el molde y dejar fermentar otros 15 minutos. Calentar el horno a 200°. Untar el bizcocho con la yema de huevo batida, cortar en forma de cruz y cocer en la parte baja durante 90 minutos. Dejar enfriar el bizcocho en el molde, volcar sobre una rejilla y dejar que se enfríe del todo. Retirar el papel barba antes de trocearlo.



Pastel de miel polaco

500 g de miel, 500 g de jarabe de remolacha, ½ taza de agua, 700 g de harina de trigo, 300 g de harina de centeno, 1 cucharadita de carbonato amónico, 3 cucharaditas de carbonato potásico, 1 cucharada de leche, 200 g de masa cruda de mazapán, 130 g de azúcar, 2 claras de huevo, 1 copita de ron (2 cl), 100 g de frutas confitadas troceadas, 100 g de almendras partidas, 300 g de baño de chocolate graso, frutas confitadas enteras

Cocer la miel con el jarabe y el agua. Dejar enfriar. Trabajar la harina y el carbonato amónico con la masa de miel. Disol-

ver el carbonato potásico en la leche y añadirlo a la masa. Hacer una bola y dejarla reposar envuelta en papel de aluminio durante dos días a temperatura ambiente. Mezclar la masa cruda de mazapán con el azúcar, las yemas de huevo, el ron, las frutas confitadas y las almendras. Calentar el horno a 200°. Extender la masa, de 1 ½ cm de espesor, y forrar con ella moldes de corazón. Poner el relleno en el centro. Untar los bordes con leche, colocar una segunda capa de masa sobre el relleno y apretar bien los bordes. Cocer a altura media del horno durante 20-30 minutos. Dejar enfriar el pastel, bañar con chocolate y adornar con las frutas confitadas.



La pequeña casita de los cuentos

1 kg de miel, ¼ l de agua, 650 g de harina de centeno, 600 g de harina de trigo, 100 g de corteza de limón confitada picada, 100 g de corteza de naranja confitada picada, 40 g de especias de pan de especias, 30 g de bicarbonato sódico ◇

10 almendras peladas, 2 cucharadas de zumo de limón, 3 claras de huevo, 300 g de azúcar en polvo

A gusto: azucaritos de colores
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Cocer la miel con el agua sin dejar de remover y dejar enfriar. Tamizar la harina sobre

una superficie lisa y esparcir por encima las cortezas de limón y de naranja confitadas y las especias. Hacer un hoyo en el centro y derramar en él la miel ya fría. Trabajar hasta conseguir una masa suave y moldeable. Añadir el bicarbonato sódico. Dejar reposar la masa tapada durante 1-2 días, pasados los cuales estará más suelta.

Para hacer la casita conviene cortar previamente los patrones en cartón. En la página 44 puede encontrar las medidas exactas. Engrasar ligeramente dos bandejas de horno. Calentar el horno a 200°. Moldear con la masa barritas redondeadas de 40 cm de longitud y 1 ½ cm de grosor y colocarles sobre la chapa de horno a unos 2-3 mm una de otra. Hay que formar un rectángulo de 40 × 26 cm. La masa sube al

cocerse, de modo que se cierran los espacios intermedios y parecen formarse auténticas paredes. Cocer en la altura media del horno durante 20-30 minutos. Moldear con el resto de la masa de miel una placa de 1 cm de espesor y cortar en ella un rectángulo de 25 × 15 cm y otro de 35 × 28 cm. Colocar estas placas en la bandeja del horno, pinchar con un tenedor y cocer en la altura media del horno durante 12-18 minutos. Cortar en la primera placa, la de 40 × 26 cm, la fachada y las paredes de la casa con la ayuda de los patrones y con un cuchillo fino y afilado. Cortar la puerta y la ventana en la fachada. Cortar en las dos placas lisas un rectángulo para el suelo y otros dos para el tejado con ayuda de los patrones. Hacer con el resto de la masa una placa de ½ cm de

espesor, cortar 10 rectángulos pequeños y colocar una almendra en cada uno. Cortar las placas para la chimenea y las barritas para la valla y cocer durante 12-15 minutos. Batir el zumo de limón, las claras de huevo y el azúcar en polvo hasta conseguir un baño suave y que se pueda extender. Unir las partes de la casa con la ayuda de este baño dejándolo secar bien antes de colocar cada parte siguiente. Cubrir la chimenea y el tejado con el baño de azúcar de forma que parezca nieve recién caída. Adornar la casita con los azucaritos de colores según muestra la foto superior, o a su propio gusto.

Alegres hombres de Navidad

500 g de miel, $\frac{1}{2}$ taza de agua, 250 g de harina de centeno, 250 g de harina de trigo, 100 g de corteza de limón confitada muy picada, 20 g de especias de pan de especias, 20 g de bicarbonato sódico \diamond 1 yema de huevo, 1 clara de huevo, 50 g de azúcar en polvo

Para adornar: almendras peladas y partidas por la mitad, pistachos y azucaritos (por ejemplo, perlitas plateadas y de colores)

Para la bandeja de horno: mantequilla o margarina

Cocer la miel con el agua y dejar enfriar un poco. Tamizar la harina de trigo y de centeno y mezclar bien con la corteza de limón confitada y las especias. Amasar sobre una superficie lisa con la miel templada hasta conseguir una masa lisa y consistente. Añadir el bicarbonato sódico. Dejar reposar la masa tapada durante 24 horas. Untar una o dos bandejas de horno con la mantequilla o la margarina. Calentar el horno a 200°. Cortar en cartón el patrón de un hombre de Navidad. Extender la masa sobre una superficie enharinada de forma que tenga 1 cm de espesor y cortar los muñecos con la ayuda del patrón. Colocar las figuras sobre la bandeja de horno y untar con la yema de huevo batida. Cocer a altura media durante 15 minutos. Dejar enfriar los muñecos. Batir la clara de huevo con el azúcar en polvo y pegar con este baño de azúcar los pistachos, las almendras y los azucaritos al muñeco. Dibujar las caras y las barbas con el baño de azúcar.





La familia Pastel

200 g de margarina, 550 g de miel, 250 g de azúcar, 1 bolsita de especias de pan de especias

15 g de cacao en polvo, 1 200 g de harina

1 bolsita de levadura en polvo, 1 pellizco de sal, 2 huevos \diamond 2 claras de huevo, 375 g de azúcar en polvo, 100 g de baño de chocolate graso, algunas almendras peladas, pistachos y pasas, corteza de limón y de naranja confitada

Para la bandeja de horno: margarina

Engrasar una o dos bandejas de horno. Batir la margarina, la miel, el azúcar, las especias y el cacao en polvo y hervir

lentamente hasta que se haya disuelto totalmente el azúcar. Tamizar la harina y la levadura en una fuente y trabajar con la sal, los huevos y la masa de miel hasta conseguir una pasta lisa. Dejar reposar durante la noche a temperatura ambiente y tapado. Cortar los patrones en cartón. Calentar el horno a 200°. Extender la masa hasta que tenga 1/2 cm de espesor, cortar las figuras y cocer a altura media durante 12-15 minutos. Desprender de la chapa cuando estén todavía calientes. Batir las claras con el azúcar en polvo tamizada hasta conseguir una pasta espesa. Adornar las figuras con el baño de azúcar, el baño de chocolate graso y las frutas.



Árbol de Navidad relleno

300 g de harina, 150 g de mantequilla o margarina, 100 g de azúcar en polvo, 1 huevo \diamond

1/4 l de leche, 1 cucharada de azúcar, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 2 claras de huevo, 2 cucharadas de azúcar en polvo \diamond

4 cucharadas de mermelada de albaricoque, 100 g de coco rallado, un poco de baño de chocolate graso y azucaritos de colores

Cortar en cartón un patrón del árbol de Navidad de unos 33 cm de altura y 27 cm de ancho. Tamizar la harina en una superficie lisa y amasar con la mantequilla o margarina, el

azúcar en polvo y el huevo. Dejar reposar la pasta quebrada tapada durante dos horas en el frigorífico. Preparar una crema con la leche, el azúcar y los polvos para puding. Dejar enfriar. Batir las claras de huevo con el azúcar en polvo tamizada y añadir a la crema. Calentar el horno a 190°. Extender la masa, cortar dos árboles y pastas pequeñas para adornarlo. Cocer durante 15-20 minutos a altura media. Untar uno de los árboles con la crema cuando todavía esté caliente y colocar el otro encima. Dejar enfriar. Calentar la mermelada, untar con ella el árbol y echar encima coco rallado. Cubrir los adornos con el baño de chocolate graso y con los azucaritos. Pegar con mermelada al árbol.



Árbol de Navidad

100 g de mantequilla, 250 g de miel, 125 g de azúcar, 1/2 bolsita de especias de pan de especias, 600 g de harina, 2 cucharaditas de cacao en polvo, 1/2 bolsita de levadura en polvo, 1 pellizco de sal, 1 huevo ◇

1 clara de huevo, 1 taza de azúcar en polvo

Velas rojas pequeñas

Para la bandeja de horno: mantequilla o margarina

Engrasar una bandeja de horno. Cocer la mantequilla con la miel, el azúcar y las especias sin dejar de remover. Dejar enfriar. Tamizar la harina con el cacao en polvo y la levadura y añadir removiendo a la masa de miel junto con la sal y el

huevo. Amasar bien y dejar reposar durante la noche tapado y a la temperatura ambiente. Cortar en cartón patrones para 9 estrellas de 5-15 cm de diámetro y 7 redondeles de 3 cm de diámetro. Calentar el horno a 200°.

Extender la masa de forma que tenga 1/2 cm de espesor y cortar las estrellas y los redondeles. Cocer a altura media del horno durante 10 minutos, desprender de la chapa cuando estén calientes todavía y dejar enfriar. Batir la clara de huevo con azúcar hasta conseguir una masa suave. Pegar entre dos estrellas un redondel con el baño de azúcar. Colocar la estrella más pequeña vertical en la punta del árbol. Espolvorear el resto del azúcar en polvo sobre el árbol y pegar las velas con el baño de azúcar en las puntas de las estrellas.



Enanitos de brioches

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 3 cucharadas de leche templada, 1 cucharadita de azúcar, 200 g de mantequilla, 4 huevos, 1/2 cucharadita de sal ◇

1 yema de huevo ◇

200 g de masa de mazapán cruda, 110 g de azúcar en polvo, 1 cucharada de cacao en polvo, un poco de colorante rojo, 1 cucharada de clara de huevo, 1/2 taza de azúcar en polvo, pasas de Corinto

Para los moldes: mantequilla

Untar 8 moldes de tartaleta con mantequilla. Preparar con los ingredientes desde la harina hasta la sal una masa fermentada según se indica en la página 12. Dividir la masa en 30 trozos del mismo tamaño.

Cortar 1/4 parte de cada trozo y hacer una bola grande y otra pequeña. Colocar las bolas grandes en los moldes, hacer un hoyo en el centro, untarlo con yema batida y colocar encima la bola pequeña. Pintar los enanitos con yema y dejar fermentar 10 minutos. Calentar el horno a 220° y cocer los enanitos en la parte baja 15-20 minutos. Amasar la pasta de mazapán con el azúcar en polvo tamizada y mezclar la mitad con el cacao en polvo. Extender esta masa y formar los gorros con la masa oscura y las barbas con la clara. Colorear un poco de mazapán de rojo. Preparar un baño de azúcar para aplicar con boquilla con la clara de huevo y azúcar en polvo. Hacer las caras con baño de azúcar, mazapán y pasas de Corinto y pegar los gorros con el baño de azúcar.



Pastas de miel para colgar del árbol

200 g de mantequilla, 500 g de miel, 250 g de azúcar, 1 bolsita de especias de pan de especias, 15 g de cacao en polvo, 1 200 g de harina, 1 bolsita de levadura en polvo, un pellizco de sal, 2 huevos \diamond 2 claras de huevo, 300 g de azúcar en polvo, colorantes rojo, azul y amarillo, azucaritos de colores (por ejemplo, perlas plateadas y de colores)
 Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Hacer hervir a fuego lento la mantequilla con la miel, el azúcar, las especias y el cacao en polvo sin dejar de remover. Dejar enfriar. Tamizar la hari-

na con la levadura y añadir junto con la sal y los huevos a la masa de miel. Mezclar primero todo con una cuchara, trabajar luego la masa sobre una superficie lisa enharinada. Hacer una bola con la masa, envolverla en papel de aluminio o papel barba y dejar reposar durante la noche cubierto con una fuente y a temperatura ambiente.

Engrasar ligeramente una o dos bandejas de horno. Calentar el horno a 200°. Extender la masa sobre una superficie enharinada hasta que tenga 4 mm de espesor, cortar pequeñas figuras y cocer a altura media durante 15 minutos. Desprender las pastas de la chapa con un cuchillo ancho y dejar que se enfríen sobre una rejilla. Batir las claras de huevo a punto de nieve y añadir azúcar en polvo sin dejar de

remover hasta conseguir un baño de azúcar que sirva para decorar las pastas con una boquilla. Distribuir el baño de azúcar en tres tazas y mezclar cada una con un color. Hacer pequeños cucuruchos con cartón, introducir en ellos el baño de azúcar, cortar las puntas y adornar las figuras siguiendo el modelo de la fotografía. Untar los azucaritos con un poco de baño de azúcar y pegarlos en las figuras.

Nuestro consejo

Si no se dispone de los cortapastas adecuados, se pueden recortar distintos patrones en cartón. Un pequeño árbol de Navidad decorado con estos adornos es un alegre saludo para los amigos y familiares. Si se desea utilizar además estas figuritas en los regalos de Navidad se puede escribir también el nombre de las personas con el baño de azúcar.



Adornos de merengue para el árbol de Navidad

150 g de azúcar en polvo, 3 claras de huevo, colorantes a su gusto

Perlas plateadas, azucaritos de colores

Para la bandeja del horno: papel de aluminio

Forrar una o dos bandejas del horno con papel de aluminio. Calentar el horno a 100°. Tamizar el azúcar en polvo. Montar las claras a punto de nieve y añadir lentamente el azúcar sin dejar de remover. Distribuir la masa en distintos recipientes y teñirlos con colorantes diferentes. Introducir en

una manga pastelera con la boquilla estrellada y hacer figuras sobre el papel de aluminio: aros, ochos, eses, etc. Todas las figuras deben tener un agujero para colgarlas. Adornar a gusto con las perlas plateadas y los azucaritos.

Dejar secar el merengue en el horno en la altura media. Tarda unas dos horas. Dejar la puerta del horno un poco entreabierta para que pueda salir la humedad.



Rosquillas almendradas

4 yemas de huevo, 50 g de azúcar, la corteza de 1/2 limón rallada, 250 g de masa de mazapán cruda, 1 cucharada de ron

100 g de baño de chocolate graso, 50 g de pistachos picados, 50 g de perlas plateadas
Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 190°. Batir las yemas de huevo con el azúcar y la ralladura de limón hasta que estén espumosas. Amasar la pasta de mazapán y el ron con la masa de las yemas e introducir todo en una manga pastelera con la boquilla estrellada. Ha-

cer con la masa rosquillas de igual tamaño sobre la bandeja del horno forrada y cocer en la altura media durante 15-20 minutos.

Untar el papel barba con un poco de agua y desprender las rosquillas para que se enfrien sobre una rejilla. Derretir el baño de chocolate graso al baño maría y verterlo encima de las rosquillas. Pegar en el baño de chocolate todavía blando los pistachos y las perlas plateadas. Una vez totalmente secas las rosquillas, se pasan por ellas cintas de colores, plateadas o doradas y se anudan.



Estrellas de Navidad de colores

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 1/4 l de leche templada, 100 g de mantequilla, 80 g de azúcar, 2 yemas de huevo, 1/2 cucharadita de sal, la corteza de 1/2 limón rallada, 80 g de almendras peladas y picadas ◊

1 yema de huevo, 80 g de guindas, 50 g de corteza de limón confitada picada, 80 g de almendras peladas, 50 g de pasas

Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Engrasar dos bandejas del horno. Sacar un patrón de las estrellas en cartón.

Tamizar la harina en una fuente. Remover en el centro la le-

vadura desmenuzada con la leche y un poco de harina. Dejar fermentar la masa previa tapada durante 15 minutos.

Derretir la mantequilla, batirla con el azúcar, las yemas de huevo, la sal y la corteza de limón, mezclar con la masa previa y el resto de la harina y trabajar hasta conseguir una masa seca. Añadir las almendras. Dejar fermentar la masa durante 15 minutos. Extenderla de forma que tenga 1 cm de espesor, cortar las estrellas, colocarlas sobre la bandeja del horno y pintarlas con yema de huevo batida. Decorar las estrellas según se indica en la fotografía con guindas partidas por la mitad, trozos de corteza de limón confitada, almendras y pasas. Calentar el horno a 210°. Cocer las estrellas a altura media de horno durante 10-15 minutos.



Hombres de Navidad suizos

500 g de harina, 30 g de levadura prensada, 1/4 l de leche templada, 50 g de mantequilla o margarina, 50 g de azúcar, 1 huevo, un pellizco de sal, la corteza de 1/2 limón rallada ◊

1 yema de huevo

Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Engrasar una bandeja del horno.

Tamizar la harina en una fuente, hacer un hoyo en el centro y remover en él la levadura desmenuzada con la leche templada y un poco de harina. Dejar fermentar la masa tapada durante 15 minutos. Derretir la mantequilla o la margari-

na, batirla con el azúcar, el huevo, la sal y la corteza de limón y trabajar con la masa previa y el resto de la harina hasta que haga burbujas. Dejar fermentar otros 15 minutos. Calentar el horno a 200°. Dividir la masa en trozos del mismo tamaño y hacer con cada trozo una bola pequeña y una barrita delgada y otra más gruesa. Hacer con ellas figuras como se muestra en la fotografía superior. Cortar tiras con el resto de la masa y adornar con ellas las figuras. Pintar los hombres de Navidad con yema de huevo batida y cocer a altura media durante 20-25 minutos. Retirar de la bandeja del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.

Mariposa trenzada

600 g de harina, 40 g de levadura prensada, $\frac{1}{4}$ l de leche templada, 80 g de mantequilla o margarina, 2 huevos, 1 cucharadita de sal, 1 pellizco de nuez moscada molida, la corteza de $\frac{1}{2}$ limón rallada \diamond

1 yema

Para la bandeja del horno:
mantequilla o margarina

Engrasar una bandeja de horno. Tamizar la harina en una fuente. Amasar en el centro la levadura desmenuzada con la leche templada y un poco de harina. Dejar fermentar la masa previa tapada durante 15 minutos. Derretir la mantequilla o la margarina sin calentarla demasiado, añadirla junto con los huevos, la sal, la nuez moscada y la corteza de limón al borde de harina alrededor de la masa y trabajar todo junto hasta obtener una masa seca y consistente. Dejar fermentar la masa tapada otros 15 minutos.

Dividir la masa en 16 trozos del mismo tamaño y hacer con cada uno de ellos una barrita redondeada del grosor de un dedo. Trenzar con ellas una mariposa o una estrella siguiendo los modelos de la fotografía y los consejos de la página 44. Untar las puntas de las barritas con yema de huevo y apretar bien. Colocar la mariposa o la estrella sobre la bandeja de horno y dejar fermentar durante 15 minutos. Calentar el horno a 210°.

Pintar las figuras con yema de huevo batida y cocer durante 20-25 minutos a altura media.





Bollos de los húsares

200 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 2 yemas de huevo, el interior de una vaina de vainilla, un pellizco de sal, 300 g de harina, 80 g de avellanas molidas ◊
 1/2 taza de azúcar en polvo, 150 g de mermelada de grosellas

Amasar la mantequilla con el azúcar, las yemas de huevo, la vainilla y la sal sobre una superficie lisa. Tamizar encima la harina, esparcir las avellanas y trabajar todo hasta conseguir una masa quebrada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio durante 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200°. Formar con la masa un cilindro alargado, cortar discos regula-

res, hacerlos bolas y hacer en cada una de ellas un pequeño hoyo en el centro. Colocar las pastas sobre una bandeja de horno y cocer durante 15-20 minutos a altura media. Retirar las pastas de la bandeja del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Cubrirlas con el azúcar en polvo tamizada. Calentar la mermelada y rellenar con ella los hoyos de cada pasta. Dejar que la mermelada se seque bien durante 1-2 días antes de guardar los bollos en una caja.



Rosquillas de Linz

4 yemas de huevo cocidas, 120 g de polvo en azúcar, 200 g de mantequilla, 2 bolsitas de vainilla en polvo, una pizca de sal, 300 g de harina ◊
 120 g de almendras, 100 g de azúcar, 2 yemas de huevo, 1/2 taza de jalea de grosellas

Pasar las yemas de huevo cocidas por un tamiz muy fino y batir con 80 g de azúcar en polvo tamizada y la mantequilla hasta conseguir una masa espumosa. Añadir la vainilla, la sal y la harina tamizada y amasar todo junto. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio durante 2 horas en el frigorífico. Escaldar en agua hirviendo las almendras, escurrirlas, partirlas en

trozos no muy pequeños y mezclarlos con el azúcar. Calentar el horno a 200°. Extender la masa de forma que tenga 4 mm de espesor y cortar anillos de unos 5 cm de diámetro. Batir las yemas de huevo frescas, pintar con ellas un lado de los anillos e introducir la parte mojada en la mezcla de almendras y azúcar. Colocar las rosquillas en una bandeja de horno con la parte húmeda hacia arriba y cocer durante 10-15 minutos a altura media. Desprender las pastas de la bandeja y dejar que se enfríen. Untar la parte inferior con la jalea de grosella, unir las de dos en dos y tamizar por encima el resto del azúcar en polvo.



Pastas suizas

350 g de miel, 350 g de azúcar, 90 g de almendras, 90 g de avellanas, 90 g de nueces, 570 g de harina, la corteza de 1 limón rallada, 125 g de corteza de limón confitada, 125 g de corteza de naranja confitada, 30 g de canela molida, 2 cucharaditas de clavo aromático, una punta de cuchillo de nuez moscada molida, 2 cucharaditas de carbonato potásico, 2 cucharaditas de carbonato amónico, 1 copita de licor de arrac y 1 copita de licor de kirsch (2 cl)
 Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Hacer hervir la miel con 250 g de azúcar sin dejar de remover. Escaldar las almendras, pelarlas y picarlas, lo mismo que las nueces, las avellanas y

las cortezas de limón y de naranja confitadas. Mezclar todo con la harina tamizada. Batir la masa de harina con la mezcla caliente de miel y azúcar con las especias desde la canela hasta el carbonato amónico. Añadir el kirsch y el arrac, formar un pan y dejarlo reposar tapado durante unos días a temperatura ambiente. Calentar el horno a 180°. Untar la bandeja del horno con mantequilla o margarina. Extender la masa de forma que tenga un dedo de altura, colocarla sobre la bandeja del horno y cocer durante 25 minutos a altura media. Cocer el resto del azúcar con un poco de agua, extender abundantemente sobre la masa aún caliente y cortar ésta en rectángulos. Dejar enfriar.



Cuernecillos de vainilla austriacos

50 g de almendras, 50 g de avellanas, 280 g de harina, 70 g de azúcar, un pellizco de sal, 200 g de mantequilla, 2 yemas de huevo ◊
 5 bolsitas de vainilla en polvo, 1/2 taza de azúcar en polvo

Escaldar las almendras, pelarlas y picarlas. Picar también las avellanas. Tamizar la harina sobre una superficie lisa, echar por encima las almendras y las avellanas, el azúcar, la sal, la mantequilla fría en trocitos y las yemas de huevo y amasar todo hasta conseguir una masa quebrada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio durante 2 horas en el fri-

gorífico. Calentar el horno a 190°. Formar con la masa barritas del grosor de un lápiz, cortarlas en trozos de 5 cm de longitud y arquear éstos para formar los cuernecillos. Cocer durante 10 minutos a altura media de horno hasta que adquieran un color dorado. Mezclar la vainilla en polvo con el azúcar en polvo y volcar encima los cuernecillos cuando estén calientes todavía.

Nuestro consejo

Para conservarlos se colocan en una caja entre papel barba para que no se rompan.



Pastas de jengibre americanas

6 jengibres confitados, 150 g de mantequilla o margarina, 100 g de azúcar, 1 huevo, un pellizco de sal, 1/2 cucharadita de jengibre en polvo, 300 g de harina, 1 yema de huevo

Picar tres jengibres muy finos, cortar los demás en dados pequeños. Mezclar la mantequilla o margarina con el azúcar, el huevo, la sal, el jengibre en polvo y los jengibres picados. Tamizar la harina por encima y mezclar todo enseguida hasta conseguir una masa quebrada. Formar con ella una bola y dejarla reposar envuelta en papel aluminio o papel barba durante 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 200°. Dividir la masa en tres partes y extender sobre una superficie enharinada de forma que tenga 1/2 cm de espesor. Cortar en la masa rectángulos de 4 x 7 cm.

Colocar las pastas sobre una bandeja de horno. Batir la yema de huevo con un poco de agua. Untar con ello las pastas, esparcir por encima los trocitos de jengibre y cocer durante 15 minutos a altura media.

Desprender las pastas de jengibre de la bandeja con un cuchillo y dejar enfriar sobre una rejilla.



Pastas marrones danesas (Brunekager)

250 g de mantequilla o margarina, 200 g de azúcar, 125 g de jarabe claro, 75 g de almendras peladas y picadas, 75 g de corteza de limón confitada picada, 1/2 cucharadita de clavo aromático molido, 2 cucharaditas de canela molida, 1/2 cucharadita de jengibre en polvo, 7 g de carbonato potásico, 500 g de harina

Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Llevar a ebullición la mantequilla o margarina con el azúcar y el jarabe. Apartar del fuego y añadir las almendras, la corteza de limón confitada, el clavo, la canela y el jengi-

bre. Disolver el carbonato potásico en un poco de agua hirviendo, añadir a la masa de jarabe y dejar enfriar. Tamizar la harina por encima y amasar. Formar con la masa dos barras redondeadas, envolverlas en papel de aluminio o papel barba y dejar reposar durante 24 horas en el frigorífico. Untar una o dos bandejas de horno con mantequilla o margarina. Calentar el horno a 200°. Cortar la masa en rodajas de igual tamaño y colocarlas sobre la chapa de horno a distancia unas de otras. Cocer 8-10 minutos a altura media. Desprender de la bandeja con un cuchillo ancho y dejar enfriar sobre una rejilla.



Rosquillas de Navidad noruegas

3 huevos, 1 yema de huevo, 160 g de azúcar en polvo, 250 g de mantequilla, el interior de una vaina de vainilla, 350 g de harina, 1 yema de huevo, 1 taza de azúcar gruesa

Cocer los huevos durante 10-12 minutos, enfriarlos y pelarlos. Pasar las yemas por un tamiz muy fino y mezclarlas con la yema fresca y el azúcar en polvo tamizada. Añadir poco a poco la mantequilla lo más blanda posible y la vainilla. Por último, añadir la harina tamizada y trabajar todo hasta conseguir una masa quebrada. Dejar reposar la masa durante

3 horas envuelta en papel de aluminio en el frigorífico.

Calentar el horno a 190°. Dividir la masa en trozos del tamaño de una nuez y hacer con cada uno una barrita redondeada de unos 10 cm de longitud. Untar las puntas de las barritas con yema de huevo batida y formar rosquillas. Untar las rosquillas con yema y espolvorear azúcar gruesa por encima. Colocarlas sobre una bandeja de horno y cocer a altura media durante 10-12 minutos. Desprender las rosquillas de la bandeja con la ayuda de un cuchillo ancho y dejar enfriar sobre una rejilla.



Pastas de Navidad suecas

250 g de mantequilla, 120 g de azúcar, 1 huevo, 400 g de harina, 1 cucharadita de levadura en polvo, 1/2 cucharadita de sal, 1 clara de huevo, 1/4 taza de azúcar gruesa, 1/4 taza de canela molida

Batir la mantequilla con el azúcar y el huevo hasta conseguir una masa espumosa. Tamizar la harina con la levadura y mezclar con la sal. Añadir poco a poco la mezcla de harina a la masa de mantequilla, amasar al final. Formar una bola con la masa y dejarla reposar envuelta en papel de aluminio o papel barba durante 3 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200°. Cortar la masa en tres partes. Trabajar

las porciones una tras otra. Sacar del frigorífico sólo la porción que se va a trabajar y extenderla sobre una superficie enharinada de forma que tenga unos 3 mm de altura. Cortar en la masa pastas redondas de 6 cm de diámetro y colocarlas sobre una bandeja de horno. Batir la clara de huevo, untar las pastas con ella y espolvorear por encima abundante azúcar con canela. Cocer 8-10 minutos a altura media.

Nuestro consejo

Al espolvorear las pastas con azúcar y canela es muy probable que una parte caiga sobre la bandeja del horno. Conviene retirarlo con un pincel antes de la cocción.



Eses de mantequilla alemanas

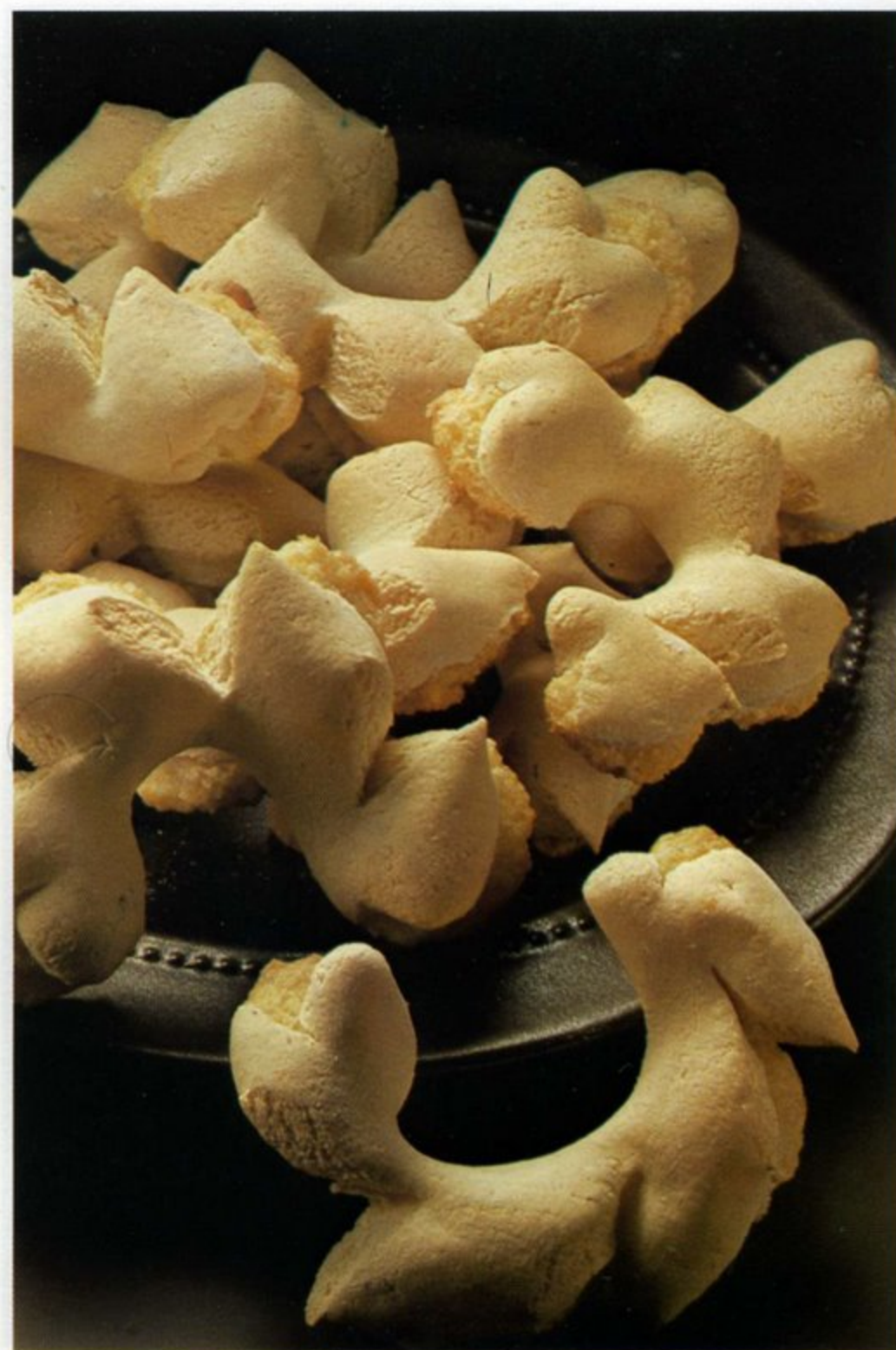
375 g de harina, 250 g de mantequilla, 125 g de azúcar, 6 yemas de huevo, un pellizco de sal, la corteza de 1/2 limón rallada, 1/2 taza de azúcar gruesa

Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Untar dos bandejas de horno con mantequilla o margarina. Tamizar la harina en una fuente. Distribuir la mantequilla en trocitos por encima de la harina. Hacer un hoyo en el centro de la harina y rellenarlo con el azúcar, 5 yemas, la sal y la corteza de limón. Trabajar todos los ingredientes hasta conseguir una masa lisa. Introducirla

en una manga pastelera con boquilla redonda y formar sobre la bandeja del horno eses a igual distancia unas de otras. Colocar la bandeja con las pastas durante una hora en un sitio fresco. Calentar el horno a 190°.

Batir la yema de huevo restante y untar con ella las pastas. Espolvorear el azúcar gruesa cuando la yema esté todavía blanda. Retirar con un pincel el azúcar que caiga sobre la bandeja para que no se quemé. Cocer las pastas a altura media 8-10 minutos, hasta que adquieran un tono moreno. Dejar enfriar las pastas durante 6 minutos en la bandeja, desprenderlas luego con un cuchillo ancho o con una espátula y dejar enfriar sobre una rejilla.



Medias lunas alemanas

250 g de harina, 250 g de azúcar, 2 huevos, 1 cucharada de granos de anís, la corteza de 1/2 limón rallada

Para la bandeja del horno: mantequilla y harina

Engrasar dos bandejas de horno con mantequilla y espolvorear harina por encima.

Tamizar la harina en una fuente. Batir el azúcar junto con los huevos hasta conseguir una masa espumosa y añadir la harina a cucharadas. Agregar los granos de anís y la corteza de limón. Formar con la masa barras redondeadas del grueso de un dedo. Cortar trozos de 5-6 cm de largo y formar medias lunas con ellos. Dar en la parte

superior de las medias lunas tres cortes oblicuos con un cuchillo fino. Colocar las pastas sobre la bandeja del horno y dejar reposar durante la noche a temperatura ambiente. Calentar el horno a 190°. Cocer las medias lunas a altura media durante 10-15 minutos.

Nuestro consejo

La media luna es la forma típica de estas pastas. Si se desea acabar antes, se pueden cortar las barras en discos de igual grosor, hacerles unos cortes y seguir trabajándolos como indica la receta.

Figuritas con almendras

250 g de mantequilla, 300 g de azúcar, 100 g de masa de mazapán cruda, 1 huevo, 2 cucharaditas de canela molida, 1/2 cucharadita de cardamomo, 1 punta de cuchillo de clavo aromático en polvo, otra de nuez moscada molida y otra de sal, 500 g de harina
 Para los moldes y la bandeja del horno: harina y 100 g de almendras en láminas

Estas pastas se realizan en unos moldes especiales que se pueden adquirir en las tiendas especializadas. Espolvorear harina sobre todos los moldes y sobre una o dos bandejas de horno a y esparcir las almendras en láminas. Amasar la mantequilla con el azúcar y la masa de mazapán. Agregar el huevo, la canela, el cardamomo, el clavo, la nuez moscada, la sal y la harina tamizada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio durante 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 190°. Colocar pequeños trozos de masa en los moldes y apretarlos. Cortar la masa que sobresale del molde, de forma que sólo queden rellenos los huecos. Volcar las figuras sobre la bandeja del horno dando un golpe fuerte. Cocer a altura media 10 minutos. Desprender las figuras de la bandeja con un cuchillo ancho y dejar enfriar sobre una rejilla.

Nuestro consejo

Las almendras en láminas dan a las figuras una nota alegre; pero las pastas resultan exquisitas aunque no tengan las almendras.





Cebras holandesas

250 g de mantequilla, 200 g de azúcar, 1/2 cucharadita de sal, 4 yemas de huevo, 250 g de harina, 100 g de fécula, 1/2 bolsita de levadura en polvo, 3 cucharadas de ron, 5 cucharadas de cacao en polvo, 3 cucharadas de azúcar gruesa

Batir la mantequilla con el azúcar y la sal hasta conseguir una masa espumosa. Añadir las yemas de huevo una a una y batir bien. Tamizar la harina con la fécula y la levadura, agregar a la masa de mantequilla y amasar hasta conseguir una masa consistente. Dividirla en dos partes y mezclar una de ellas con el ron y la otra con el cacao en polvo.

Dejar reposar ambas partes tapadas durante 1 hora como mínimo en el frigorífico.

Calentar el horno a 190°. Extender la masa clara y la oscura por separado sobre una superficie enharinada de forma que tengan 1/2 cm de espesor y dividir las en dos partes iguales. Superponer láminas claras y oscuras alternándolas y apretarlas bien.

Cortar en la masa trozos de 2 x 3 cm de tamaño. Espolvorear por encima de cada trozo azúcar gruesa y apretarla un poco. Cocer las cebras durante 10-15 minutos a altura media. Desprender las pastas de la bandeja de horno con la ayuda de un cuchillo y dejar enfriar sobre una rejilla.



Magdalenas francesas

125 g de azúcar, 125 g de harina, 125 g de mantequilla, 3 huevos, un pellizco de sal, 60 g de almendras peladas y picadas, 1 cucharada de agua de azahar, 1/4 de cucharadita de extracto de vainilla

Para los moldes: mantequilla o margarina

Para hacer las magdalenas son necesarios los típicos moldes pequeños en forma de concha. Engrasar los moldes. Disponer el azúcar y la harina tamizada sobre una superficie lisa. Derrretir la mantequilla sin que llegue a tostarse. Amasar los huevos con la mezcla de harina y azúcar con la ayuda de una espátula y agregar poco a poco

la mantequilla ya fría, la sal, las almendras, el agua de azahar y el extracto de vainilla. Trabajar la masa con una espátula, no con las manos. Dejar reposar la masa tapada durante 1 hora en el frigorífico. Calentar el horno a 250°. Introducir pequeñas porciones de masa en los moldes y cocer en la parrilla del horno a altura media durante 15 minutos.

Nuestro consejo

Si no se dispone de moldes para magdalenas, se pueden confeccionar introduciendo papel de aluminio en una copita para licor.



Rosquillas de albaricoque

400 g de harina, 120 g de azúcar, un pellizco de sal, la corteza de 1 limón rallada, un paquetito de vainilla en polvo, 1 yema de huevo, 1 copita de licor de ron (2 cl), 250 g de mantequilla ◇
2 cucharadas de azúcar en polvo, 250 g de mermelada de albaricoque

Tamizar la harina sobre una superficie lisa. Hacer un hoyo en el centro e introducir en él el azúcar, la sal, la corteza de limón, la vainilla, la yema y el ron. Distribuir la mantequilla en trocitos por la masa. Trabajar todos los ingredientes hasta conseguir una masa quebrada. Dejarla reposar envuel-

ta en papel de aluminio durante 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 180°. Extender la masa sobre una superficie enharinada de forma que tenga 3 mm de espesor. Cortar en la masa discos y aros del mismo tamaño y en igual número. Cocer a altura media durante 10-15 minutos. Desprender las pastas de la bandeja de horno con la ayuda de un cuchillo ancho y dejar enfriar sobre una rejilla. Espolvorear los aros con azúcar en polvo tamizada. Calentar a fuego lento la mermelada, untar con ella las pastas redondas y colocar encima los aros. Poner más mermelada en el centro de los aros. Dejar secar bien antes de guardar.



Pastas italianas

300 g de mantequilla, 380 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, 1 huevo, ¼ de taza de leche, una punta de cuchillo de cardamomo y otra de canela molida, la corteza de 1 limón rallada, 3 almendras amargas molidas, 750 g de harina ◇
100 g de chocolate para cobertura

Amasar la mantequilla en una fuente grande junto con el azúcar y la vainilla. Agregar el huevo, la leche, el cardamomo, la canela, la corteza de limón y las almendras amargas molidas y amasar junto con la harina. Hacer con la masa barras rectangulares y dejarlas reposar envueltas en papel de

aluminio durante 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 190°. Cortar las barras en discos de ½ cm de grosor, colocarlos sobre una bandeja de horno y cocer durante 15 minutos a altura media. Desprender las pastas de la bandeja con un cuchillo ancho y dejarlas enfriar sobre una rejilla. Derretir el chocolate al baño maría. Introducir las pastas en el chocolate de forma que queden cubiertas en diagonal hasta la mitad. Dejar secar en papel barba.



Corazones de miel

450 g de miel, 250 g de azúcar, 100 g de mantequilla, 2 huevos, un pellizco de sal, 30 g de corteza de limón confitada, 30 g de corteza de naranja confitada, 1 cucharadita de canela molida, 1/2 cucharadita de clavo aromático molido, 100 g de harina, 2 bolsitas de levadura en polvo

1/2 taza de jalea de grosella, 200 g de chocolate semiamargo
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Untar una o dos bandejas de horno con mantequilla o margarina.

Calentar la miel con el azúcar y la mantequilla sin dejar de remover, hasta que todo se

haya derretido formando una masa homogénea. Retirar del fuego y seguir moviendo hasta que esté templada. Batir los huevos con la sal. Picar las cortezas de limón y de naranja confitadas muy finas y añadir a la masa de miel junto con los huevos batidos, la canela, el clavo y la harina tamizada con la levadura. Trabajar bien la masa y extenderla sobre una superficie enharinada de forma que tenga 1 cm de espesor. Calentar el horno a 220°.

Cortar corazones en la masa, colocarlos sobre la bandeja de horno y cocer durante 15 minutos a altura media. Untar mermelada de grosella en la parte inferior de los corazones cuando estén todavía calientes y unirlos de dos en dos. Derretir el chocolate al baño maría e introducir en él la mitad de cada corazón ya frío.



Pan de especias con almendras

4 huevos, 250 g de azúcar, 400 g de harina, 1/2 cucharadita de levadura en polvo, 400 g de almendras picadas, 50 g de corteza de limón confitada, 50 g de corteza de naranja confitada, 1 cucharadita de canela molida, una punta de cuchillo de clavo aromático molido, otra de nuez moscada molida y otra de pimienta de Jamaica molida

1 yema de huevo, 80 medias almendras peladas

Batir los huevos con el azúcar hasta conseguir una masa espumosa. Tamizar la harina con la levadura, mezclar con las almendras, las cortezas de limón

y de naranja confitadas, la canela, el clavo, la nuez moscada y la pimienta de Jamaica y amasar. Dejar reposar la masa envuelta en papel aluminio o barba 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 180°. Extender la masa en una superficie enharinada de forma que tenga 1 cm de espesor y cortarla en rectángulos de igual tamaño. Colocar las pastas sobre una bandeja de horno. Batir la yema de huevo con un poco de agua y pintar con ella las pastas. Colocar en cada esquina de las pastas una media almendra. Cocer a altura media durante 20 minutos, hasta que adquieran un tono castaño claro. Desprender las pastas de la bandeja con un cuchillo ancho y dejar enfriar sobre una rejilla.

Pastel de miel en porciones

500 g de miel, $\frac{1}{8}$ de l de aceite, 250 g de azúcar, 700 g de harina, 1 bolsita de levadura en polvo, 250 g de almendras peladas y picadas, 2 cucharaditas de canela molida, una punta de cuchillo de clavo aromático molido, $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta de Jamaica molida, un pellizco de sal, 3 huevos, 100 g de corteza de limón confitada, 100 g de corteza de naranja confitada

3 cucharadas de leche condensada, 100 g de almendras peladas, 100 g de corteza de limón confitada, 100 g de guindas confitadas

Para la bandeja del horno: aceite

Cocer la miel con el aceite y el azúcar sin dejar de remover y dejar enfriar. Tamizar la harina con la levadura y mezclar con las almendras, todas las especias, los huevos, y la corteza de limón y de naranja confitadas. Agregar la masa de miel y aceite a la mezcla de harina y amasar todo bien. Si la masa está demasiado blanda, se añade un poco de harina. Dejar reposar la masa tapada durante 1 hora en el frigorífico.

Engrasar una bandeja de horno. Calentar el horno a 200°. Colocar la masa sobre la bandeja con las manos enharinadas, alisarla y pintarla con la leche condensada. Cortar ligeramente cuadrados de 7 x 7 cm en la superficie de la masa. Adornar cada cuadrado con almendras, guindas y trozos de corteza de limón confitada. Cocer el pastel de miel durante 35-45 minutos a altura media del horno.

Dejar enfriar un poco, retirar de la bandeja y cortar en cuadrados.





Almendraditos de coco

170 g de coco rallado, 5 claras de huevo, 250 g de azúcar en polvo, 400 g de masa de mazapán cruda, la corteza de 1/2 limón rallada, 2 cucharadas de ron, 1/2 taza de azúcar, 100 g de baño de chocolate graso

Desmenuzar el coco entre las palmas de la mano, espolvorearlo sobre una bandeja de horno y dejar secar durante 20 minutos en el horno abierto a 100°.

Batir las claras de huevo a punto de nieve. Mezclar la mitad del azúcar en polvo tamizada con la masa de mazapán y las claras batidas. Agregar el coco, el resto de azúcar en pol-

vo, la corteza de limón y el ron y amasar hasta conseguir una masa de grumos gruesos y viscosa. Calentar el horno a 150°. Introducir la masa en una manga pastelera con boquilla redondeada y formar bolitas del tamaño de una nuez sobre la bandeja del horno. Espolvorear los almendrados con azúcar y cocer durante 20 minutos a altura media; deben tener por fuera una costra marrón, pero permanecer blandos por dentro. Dejar enfriar sobre una rejilla. Derretir el baño de chocolate al baño maría e introducir en él la tercera parte de los almendrados. Dejar enfriar el baño de chocolate.



Lazos al ron

200 g de mantequilla, 100 g de azúcar en polvo, 1 yema de huevo, un pellizco de sal, el interior de 1/2 vaina de vainilla, 300 g de harina \diamond
1 clara de huevo, 3 copitas de licor de ron (6 cl), 2 cucharaditas de zumo de limón, 200 g de azúcar en polvo

Trabajar la mantequilla con 100 g de azúcar en polvo hasta conseguir una masa homogénea y añadir la yema de huevo, la sal y la vainilla. Tamizar la harina y agregarla a la masa. Dejar reposar la masa quebrada envuelta en papel de aluminio durante 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 180°. Ir cortando de la masa los trozos uno a uno, colocando el resto

de nuevo en el frigorífico cada vez. Formar barritas del grosor de un lápiz y de la longitud que se desee y hacer las formas de las pastas. Cocer a altura media durante 10-15 minutos. Batir la clara de huevo con el ron, el zumo de limón y 200 g de azúcar en polvo. Dejar enfriar un poco las pastas, desprenderlas de la bandeja con un cuchillo ancho y pintar la superficie con la mayor cantidad de baño posible.

Nuestro consejo

El baño se puede elaborar con arrac en lugar de ron.



Pequeños pícaros

400 g de harina, 200 g de mantequilla, 3 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, el zumo y la corteza rallada de 1 limón, 50 g de avellanas picadas ◊
 1/2 taza de mermelada de fresas,
 1/2 taza de azúcar en polvo

Tamizar la harina en una superficie lisa y distribuir por encima la mantequilla en trocitos. Poner en el centro las yemas, el azúcar, la vainilla, la corteza de limón y las avellanas y trabajar todo hasta conseguir una masa quebrada. Dejar reposar la masa envuelta en papel de aluminio o papel barba durante 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 200°. Extender la masa sobre una su-

perficie enharinada y cortar discos y aros del mismo tamaño y en igual número. Colocar las pastas sobre una bandeja de horno y cocer a altura media durante 10 minutos, hasta que adquieran un tono dorado. Desprender con cuidado las pastas de la bandeja con un cuchillo y dejar enfriar sobre una rejilla. Mezclar la mermelada con el zumo de limón. Cubrir los aros con azúcar en polvo. Untar los discos con mermelada y colocar encima de cada uno un aro.



Pastas de Suabia

500 g de azúcar en polvo, 4 huevos, la corteza de 1 limón rallada, 500 g de harina
 Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina y harina

Para realizar estas pastas se necesitan pequeños moldes de madera lo más variados posible. Engrasar una o dos bandejas de horno y espolvorearlas con harina. Batir el azúcar con los huevos hasta conseguir una masa espumosa; es preferible batir a mano. Añadir poco a poco la corteza de limón y la harina tamizada. Amasar bien y extender la masa de forma que tenga 1 cm de espesor. Espolvorear los moldes de madera con harina. Espolvorear la superficie de la masa con una

fina capa de harina. Introducir pequeños trozos de masa en los moldes, cortar los bordes con un cuchillo y sacar la masa de los moldes. Retirar la harina de la superficie de la masa con un pincel. Colocar las pastas sobre una bandeja de horno y dejar secar durante 24 horas a temperatura ambiente. Calentar el horno a 120°. Cubrir las pastas con papel barba y cocer durante 30 minutos a altura media. No abrir el horno durante los primeros 20 minutos. La superficie de las pastas debe quedar blanca, sólo debe adquirir una coloración castaña la parte inferior. Dejar reposar las pastas durante 2-3 semanas en un lugar fresco para que se ablanden un poco.



Delicadas pastas hechas con la manga pastelera

300 g de mantequilla, 250 g de azúcar en polvo, 125 g de fécula, 1 1/2 tazas de leche, una punta de cuchillo de sal, la corteza de 1 limón rallada, 500 g de harina ◇

100 g de baño de chocolate graso

Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina una o dos bandejas de horno.

Batir la mantequilla con la fécula y el azúcar en polvo hasta conseguir una masa suave, pero no espumosa. Añadir una taza de leche. Agregar lentamente la sal, la corteza de li-

món y la harina tamizada, luego amasar. Añadir la media taza de leche sólo si la masa está demasiado espesa para la manga pastelera. Calentar el horno a 190°.

Introducir la masa en la manga pastelera con una boquilla estrellada y formar eses y aros sobre la bandeja del horno. También se puede utilizar la máquina de picar carne con los accesorios adecuados. Cocer las pastas a altura media durante 10 minutos, hasta que adquieran un tono amarillo claro.

Derretir el baño de chocolate graso al baño maría e introducir en él la tercera parte de cada pasta ya fría. Dejar secar bien.



Cuernecillos de nougat

100 g de mantequilla, 200 g de masa de nougat, 1 huevo, 1 bolsita de vainilla en polvo, una punta de cuchillo de sal, 300 g de harina, 1/2 cucharadita de levadura en polvo ◇
50 g de baño de chocolate graso

Amasar bien la mantequilla, lo más blanda posible, con el nougat. Agregar el huevo, la vainilla y la sal y mezclar todo bien. Tamizar la harina con la levadura y añadir poco a poco a la masa de nougat. Formar una bola con la masa y dejar reposar envuelta en papel de aluminio durante 1 hora en el frigorífico. Calentar el horno a 180°. Formar con la masa una

barra redondeada larga y delgada y cortarla en 40 trozos de unos 6 cm de longitud. Hacer con estos trozos pequeños cuernecillos y colocarlos sobre una bandeja de horno. Cocer a altura media durante 10-15 minutos, hasta que adquieran un tono marrón claro.

Desprender cuidadosamente los cuernecillos de la bandeja con la ayuda de un cuchillo ancho y dejar enfriar sobre una rejilla. Derretir el baño de chocolate al baño maría y meter en él las puntas de los cuernecillos. Dejar enfriar bien el baño de chocolate sobre una rejilla antes de guardar las pastas.



Auténtica arena del campo

200 g de mantequilla, 80 g de azúcar en polvo, 50 g de masa de mazapán cruda, 1 cucharadita de vainilla en polvo, la corteza de 1/2 limón rallada, 250 g de harina ◊

1 yema de huevo, 1 taza de azúcar

Mezclar la mantequilla blanda con el azúcar en polvo, el mazapán, la vainilla y la corteza de limón. Tamizar la harina sobre la masa de mantequilla y amasar. Formar con la masa barras redondeadas de 5 cm de diámetro, envolverlas en papel de aluminio y dejarlas reposar durante la noche en el frigorífico. Calentar el horno a 190°. Pintar las barras con la yema

de huevo batida y pasarlas rodando por el azúcar. Cortar discos de 1/2 cm de grosor, colocarlos sobre una bandeja de horno y cocerlos durante 10-15 minutos a altura media. Desprender las pastas de la bandeja y dejar enfriar.

Nuestro consejo

La masa de mazapán se puede elaborar también: picar 500 g de almendras peladas y 25 g de almendras amargas, mezclar con 500 g de azúcar en polvo y 50 g de agua de rosas hasta conseguir una masa suave y moldeable.



Estrellas de canela

500 g de almendras, 5 claras de huevo, 450 g de azúcar en polvo, 2 cucharaditas de canela molida, 1 cucharada de kirsch

Escaldar las almendras, escurrirlas y dejarlas enfriar bien; picarlas muy finas. Batir las claras a punto de nieve. Añadir el azúcar tamizada, reservar una taza de las claras batidas para el baño. Mezclar las almendras, la canela y el kirsch con las claras batidas, trabajar todo junto y dejar reposar tapado durante 1 hora en el frigorífico. Espolvorear una superficie lisa con azúcar, extender encima la masa de forma que tenga 1 cm de espesor y

cortar en ella estrellas. Cubrir las estrellas con el baño, colocarlas sobre una bandeja de horno y dejar secar durante la noche a temperatura ambiente. Calentar el horno a 220° y cocer las estrellas durante 5 minutos. Respetar el tiempo de cocción. Las estrellas deben quedar blandas por dentro y la superficie debe mantenerse blanca.

Nuestro consejo

Si se prefiere, las estrellas de canela pueden colocarse en una bandeja de horno espolvoreado con anís molido, de esta forma las pastas adquieren un ligero sabor anisado.



Pastas en blanco y negro

300 g de mantequilla, 150 g de azúcar en polvo, un pellizco de sal, 400 g de harina, 30 g de cacao en polvo, 1 clara de huevo

Amasar la mantequilla con el azúcar en polvo tamizada y la sal. Agregar la harina tamizada y dividir la masa en dos partes. Mezclar una parte con el cacao en polvo. Dejar reposar las dos porciones de masa envueltas en papel de aluminio durante 2 horas en el frigorífico.

Calentar el horno a 190°. Cortar un trozo de cada porción de masa y extenderlos sobre una superficie enharinada de forma que tengan 2 mm de es-

pesor. Pintar una placa de masa con la clara batida, colocar encima la otra y formar una barra redondeada. O formar con la masa clara y con la oscura barras rectangulares, pintarlas con clara de huevo y unir las formando un damero. Envolver las barras con masa clara u oscura (→ véase pág. 24).

Dejar la masa en el frigorífico hasta que esté consistente y cortarla luego en rodajas de 1/2 cm de espesor. Cocer las pastas a altura media durante 10 minutos, hasta que adquieran un tono amarillo claro. Dejar enfriar un poco en la bandeja del horno, desprender luego con un cuchillo ancho y dejar enfriar del todo sobre una rejilla.



Nueces de pan de especias

500 g de miel, 300 g de azúcar, 3 huevos, 15 g de carbonato amónico, 1 cucharadita de canela molida, 1/2 cucharadita de clavo aromático molido, una punta de cuchillo de nuez moscada, otra de coriandro, de jengibre en polvo, de pimienta de Jamaica y de cardamomo, o una bolsita de especias para pan de especias mezcladas (se adquieren ya preparadas), 1 cucharadita de pimienta blanca, 1 kg de harina ◊

100 g de azúcar en polvo
Para la bandeja del horno: mantequilla o margarina

Engrasar una o dos bandejas de horno. Derretir la miel ca-

lentándola ligeramente. Mezclar el azúcar, los huevos, el carbonato amónico y las especias con la miel. Añadir poco a poco la harina tamizada, luego amasar. Calentar el horno a 190°.

Formar con la masa bolas de unos 2 cm de diámetro y colocarlas sobre la bandeja del horno dejando suficiente distancia entre unas y otras. Cocer a altura media durante 15-20 minutos, hasta que adquieran un tono dorado. Dejar enfriar sobre una rejilla. Batir el azúcar en polvo con un poco de agua, hacer hervir sin dejar de remover y pintar las bolas con este baño.



Pastas de anís

4 huevos, 250 g de azúcar en polvo, un pellizco de sal, 3 bolsitas de vainilla en polvo, 300 g de harina, 1 cucharada de anís molido

Para la bandeja de horno: mantequilla o margarina y harina

Engrasar una o dos bandejas de horno y espolvorear con harina.

Separar las yemas de las claras de los huevos. Batir las yemas con el azúcar, la sal y la vainilla, a ser posible con el batidor de mano, hasta conseguir una masa espumosa. Batir las claras a punto de nieve y mezclar con la masa de las yemas. Mezclar la harina tamizada con el anís e incorporar de abajo arriba a la masa espumosa. In-

troducir la masa en una manga pastelera con la boquilla redondeada y formar sobre la bandeja del horno pastas del tamaño de una moneda. Dejar secar durante la noche a temperatura ambiente.

Calentar el horno a 160°. Cocer las pastas tapadas con papel barba durante 20-25 minutos. No abrir el horno en los primeros 20 minutos. Observar sólo en los últimos 10 minutos: las pastas están hechas cuando la parte inferior empieza a dorarse pero la parte superior continúa casi blanca. Dejar enfriar. Dejar reposar las pastas durante 2-3 semanas para que se ablanden.



Almendrados de chocolate

250 g de almendras, 100 g de chocolate semiamargo, 4 claras de huevo, 200 g de azúcar, 30-40 obleas pequeñas

Picar muy finas las almendras sin pelar. Rallar el chocolate. Batir las claras a punto de nieve, a ser posible con el batidor de mano. Añadir poco a poco el azúcar y batir otros 10 minutos. Incorporar las almendras y el chocolate de abajo arriba a las claras batidas. Calentar el horno a 180°.

Lavar dos bandejas de horno con agua fría. Distribuir las obleas en las bandejas y poner encima de cada una pequeños montoncitos de masa. Cocer los almendrados durante 15-20

minutos a altura media. Vigilar durante los últimos 10 minutos que los almendrados no se oscurezcan demasiado, ya que en tal caso tendrán un sabor ligeramente amargo. Dejar enfriar sobre una rejilla.

Nuestro consejo

En caso de que no gusten, las obleas se pueden retirar de los almendrados cuando éstos estén todavía calientes. Si están fríos se agarran demasiado.



Pastas con nuez moscada

125 g de mantequilla, 125 g de azúcar, 1 huevo, la corteza de 1/4 de limón rallada, una punta de cuchillo de nuez moscada molida, un pellizco de canela y de clavo aromático, 125 g de harina, 125 g de avellanas sin pelar picadas, 125 g de pan rallado ◊
1 yema de huevo, 45 g de medias almendras peladas

Trabajar la mantequilla con el azúcar, el huevo, la corteza de limón, la nuez moscada, la canela y el clavo. Mezclar la harina tamizada con las avellanas y el pan rallado, añadir a la masa de mantequilla y amasar todo enseguida. Dejar reposar la masa tapada durante 2 horas

en el frigorífico. Calentar el horno a 200°. Extender la masa de forma que tenga 1/2 cm de espesor. Cortar arcos de 6 cm de largo y 2 1/2 cm de ancho, colocar sobre la bandeja del horno y pintar con la yema de huevo batida. Adornar cada pasta con media almendra. Cocer durante 10 minutos a altura media.

Nuestro consejo

Si no se dispone de los moldes adecuados, recortar en cartón los patrones con cuya ayuda se pueden cortar las pastas.



Pequeñas pastas de especias

150 g de mantequilla, 125 g de azúcar, 1 huevo, una punta de cuchillo de canela molida, otra de clavo aromático molido y otra de nuez moscada rallada, la corteza de 1 limón rallada, 125 g de harina, 125 g de almendras molidas sin pelar, 125 g de pan rallado ◊

200 g de azúcar en polvo, 3-4 cucharadas de zumo de limón, 30 g de corteza de limón confitada, 30 g de corteza de naranja confitada

Batir la mantequilla con el azúcar hasta conseguir una masa espumosa. Añadir el huevo, las especias y la corteza de limón. Tamizar la harina por encima, agregar poco a poco

las almendras y el pan rallado y trabajar todo hasta conseguir una masa quebrada. Dejar reposar la masa envuelta en papel aluminio o papel barba durante 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200°. Extender la masa sobre una superficie enharinada de forma que tenga 4 mm de espesor y cortar rectángulos de 3 x 6 cm. Colocar las pastas sobre una bandeja de horno guardando suficiente distancia entre unas y otras y cocer durante 10-12 minutos a altura media.

Tamizar el azúcar en polvo, batir con el zumo de limón y disponer una gruesa capa de este baño sobre las pastas algo enfriadas. Cortar las cortezas de limón y de naranja confitadas en pequeñas tiras y hundirlas un poco en el baño todavía blando.

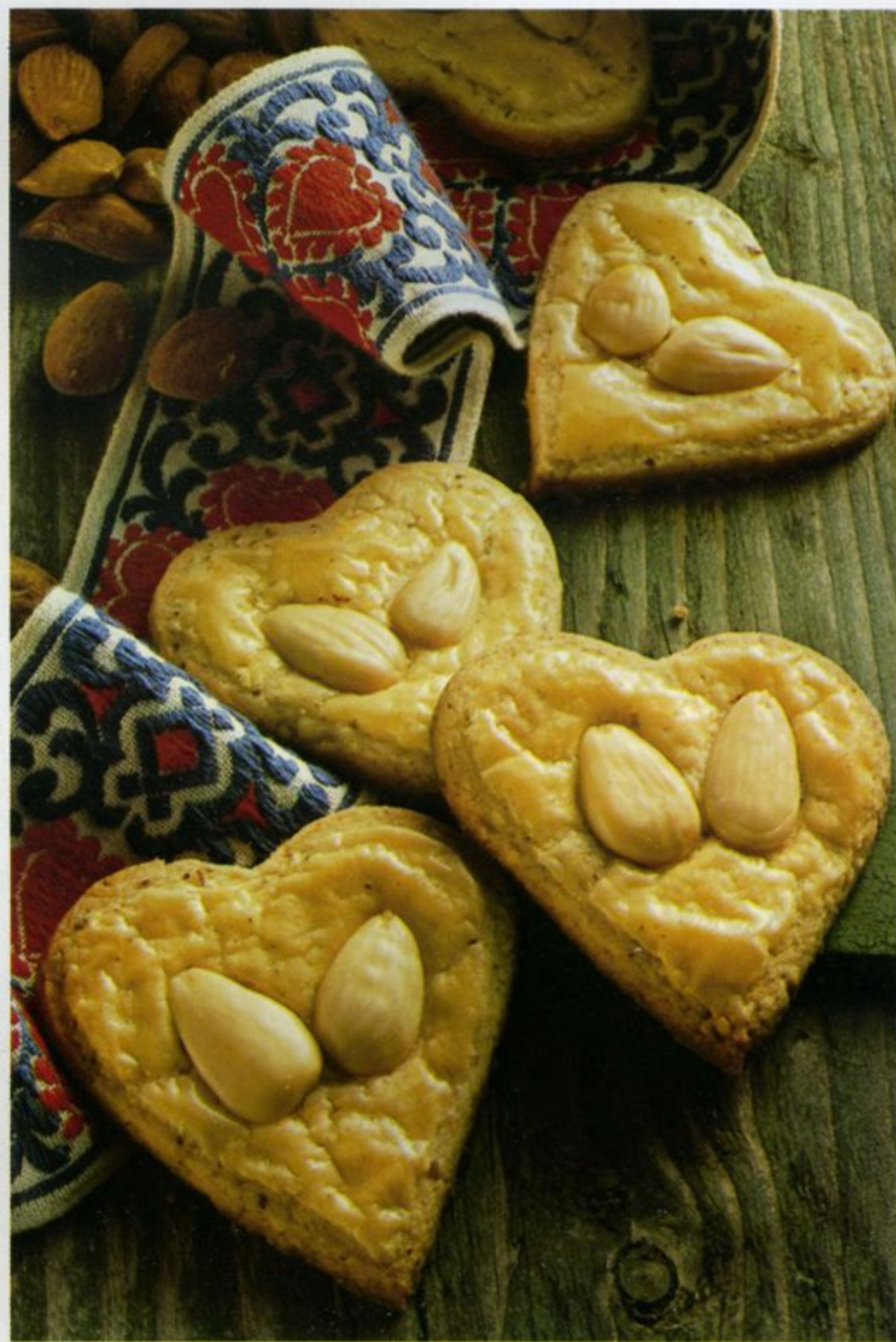


Pastas de chocolate y naranja

100 g de chocolate semiamargo, 125 g de mantequilla o margarina, 125 g de azúcar, un pellizco de sal, 1 huevo, la corteza de 1 naranja rallada, 200 g de harina, 1 cucharadita de levadura en polvo ◊
100 g de azúcar en polvo, 2-3 cucharadas de zumo de naranja.

Rallar el chocolate. Batir la mantequilla o margarina con el azúcar, la sal, el huevo y la corteza de naranja. Tamizar por encima la harina con la levadura, agregar el chocolate y amasar todo enseguida hasta conseguir una masa suave. Formar una bola con la masa y

dejar reposar envuelta en papel de aluminio durante 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200°. Extender la masa sobre una superficie enharinada de forma que tenga 5 mm de espesor y cortar discos de 5 cm de diámetro. Colocar las pastas sobre una bandeja de horno dejando suficiente distancia entre unas y otras y cocer durante 8-10 minutos a altura media. Desprender cuidadosamente las pastas de la bandeja con un cuchillo ancho y dejar enfriar sobre una rejilla. Tamizar el azúcar en polvo, batirlo con el zumo de naranja y cubrir las pastas con este baño.



Corazones de almendra

250 g de mantequilla, 120 g de azúcar en polvo, 2 yemas de huevo, 100 g de almendras sin pelar molidas, 350 g de harina ◊

80 medias almendras peladas

Batir la mantequilla con el azúcar en polvo tamizada y 1 yema de huevo. Agregar las almendras molidas y la harina tamizada y trabajar todo enseguida hasta conseguir una masa quebrada consistente. Formar una bola con la masa y dejarla reposar envuelta en papel de aluminio o papel barba durante 2 horas en el frigorífico. Calentar el horno a 200°. Extender la masa sobre una superficie enharinada de forma que tenga ½ cm de espesor y

cortar 40 corazones. Colocar éstos sobre la bandeja del horno, batir la segunda yema, pintar con ella los corazones y colocar 2 medias almendras encima de cada corazón. Cocer durante 8-10 minutos a altura media.

Dejar enfriar los corazones un poco en la bandeja del horno, separarlos de ella cuando estén todavía calientes y dejar enfriar del todo sobre una rejilla.



Tarta para el día de Navidad

4 yemas de huevo, 4 cucharadas de agua, 180 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla en polvo, 4 claras de huevo, 150 g de harina, 100 g de fécula, 3 cucharaditas de levadura en polvo ◇

2 hojas de gelatina blanca, 3/4 de l de nata líquida, 150 g de azúcar, 40 g de cacao en polvo, 1 cucharada de ron, 5 cucharadas de compota de arándanos ◇

100 g de chocolate en bloque, 8 guindas confitadas, 1 cucharadita de azúcar en polvo, 2 cucharaditas de almendras tostadas en láminas

Para el molde: mantequilla o margarina

Untar con mantequilla o margarina el fondo de un molde desmontable de 26 cm de diámetro. Calentar el horno a 190°. Batir las yemas con el agua, la mitad del azúcar y la vainilla hasta conseguir una masa espumosa. Batir las claras con el resto del azúcar a punto de nieve e incorporar de abajo arriba a la masa de las yemas. Tamizar por encima la harina con la fécula y la levadura y agregar a la masa. Introducir la masa de bizcocho en el molde, alisarla y cocer durante 20-30 minutos a altura media. Dejar reposar el bizcocho durante la noche, luego cortarlo horizontalmente dos veces.

Disolver la gelatina en agua fría. Montar la nata con el azúcar. Mezclar una tercera parte de la nata con el cacao y el ron. Colocar la nata de choco-

late sobre una primera capa de bizcocho, poner encima una segunda capa de bizcocho. Mezclar otra tercera parte de la nata con la compota de arándanos y la gelatina disuelta en agua y disponer la mezcla sobre la segunda capa de bizcocho. Colocar encima la tercera capa de bizcocho. Envolver la tarta con la última tercera parte de la nata, introducir el resto en una manga pastelera con boquilla estrellada y decorar la tarta con 16 rosetas. Derretir la mitad del chocolate al baño maría y extenderlo sobre papel de aluminio o papel barba formando una capa muy fina. Introducir un pequeño cortapastas en forma de estrella en agua caliente y cortar con él estrellas en el chocolate ya frío. Colocar en cada roseta de nata una estrella de chocolate y media guinda. Rallar el

resto del chocolate y esparcirlo en el centro de la tarta. Espolvorear ligeramente este chocolate con azúcar en polvo tamizada. Espolvorear las almendras en láminas alrededor de la tarta.

Nuestro consejo

Con el chocolate en bloque se pueden hacer virutas como las de la fotografía. Para ello se extiende una fina capa de chocolate derretido sobre un papel resinoso y cuando esté casi frío se hacen las virutas con un cuchillo. Dejar enfriar y esparcir sobre la tarta.

Tronco de Navidad

6 yemas de huevo, 80 g de azúcar, la corteza de $\frac{1}{2}$ limón rallada, 4 claras de huevo, 80 g de harina \diamond

250 g de chocolate en bloque, 250 g de mantequilla, 125 g de azúcar en polvo, 1 copita de licor de ron, 3 guindas confitadas, 2 hojas finas de chocolate, 1 cucharadita de pistachos picados

Para la bandeja del horno: papel barba

Forrar una bandeja de horno con papel barba. Calentar el horno a 230°. Batir las yemas de huevo con una cucharada de azúcar y la corteza de limón hasta conseguir una masa espumosa. Batir las claras con el resto del azúcar a punto de nieve e incorporar de abajo arriba a la masa de las yemas. Tamizar la harina por encima e incorporarla de abajo arriba. Extender la masa de bizcocho sobre el papel barba y cocer durante 10-12 minutos a altura media. Volcar el bizcocho sobre un paño espolvoreado con azúcar, retirar el papel y cubrir el bizcocho con un paño húmedo.

Derretir el chocolate al baño maría. Dejar enfriar. Batir la mantequilla con el azúcar en polvo tamizada hasta conseguir una masa espumosa; reservar tres cucharadas de esta masa. Añadir el chocolate y el ron al resto de la masa de mantequilla. Cubrir el bizcocho con dos terceras partes de la crema y enrollarlo. Con el resto de la crema hacer tiras a lo largo del bizcocho con la manga pastelera. Partir las guindas por la mitad. Cortar formas de hojas en las hojas finas de chocolate. Adornar el pastel con la crema de mantequilla que se había reservado, las guindas, las hojas de chocolate y los pistachos. Cortar una rodaja del tronco y colocarla a un lado como una rama secundaria.





Piña del bosque encantado

1 bizcocho preparado, 1/2 l de leche, 1 bolsita de polvos para puding de vainilla, 2 yemas de huevo, 100 g de azúcar, 250 g de mantequilla, 50 g de chocolate en bloque, 50 g de cacao en polvo, 3 bolsitas de escamas de chocolate

Comprar un bizcocho o elaborarlo según la receta de la página 17. Cortarlo dándole forma de piña. Batir 1/2 taza de leche con los polvos para puding y las yemas. Cocer el azúcar con el resto de la leche y preparar un puding según las instrucciones. Dejarlo enfriar. Batir la mantequilla hasta que esté espumosa y añadirla a cucharadas al puding ya frío. De-

retirar el chocolate al baño maría y agregarlo junto con el cacao a la crema de mantequilla. Cortar la piña horizontalmente tres veces, rellenarla con la crema de mantequilla y cubrirla con ella todo alrededor. Colocar encima las escamas de chocolate.

Nuestro consejo

Las escamas de chocolate se pueden elaborar del siguiente modo: utilizando un cucurucho de papel, echar pequeñas porciones de chocolate derretido sobre un papel de aluminio. El chocolate se extiende solo.



Pan de frutas de Bruselas

200 g de piña confitada, 200 g de peras confitadas, 90 g de corteza de limón confitada, 250 g de guindas rojas y verdes confitadas, 220 g de nueces picadas muy finas, 160 g de almendras, 160 g de avellanas (ambas picadas muy finas), 400 g de pasas, 4 copitas de licor de Jerez (8 cl), 225 g de mantequilla, 450 g de azúcar, un pellizco de sal y otro de nuez moscada, 6 huevos, 450 g de harina, 2 cucharaditas de levadura en polvo ◇

2 copitas de licor de Jerez (4 cl)
Para adornar: azúcar en polvo, zumo de limón y frutas confitadas secas

Para el molde: mantequilla y papel barba

Picar la piña, las peras y la corteza de limón y mezclar con las guindas, las nueces, las pasas y el Jerez. Dejar reposar durante la noche. Forrar un molde rectangular con papel barba engrasado. Calentar el horno a 135°. Batir la mantequilla con el azúcar, la sal y la nuez moscada hasta conseguir una masa espumosa y agregar los huevos uno a uno. Tamizar la harina de abajo arriba. Mezclar la masa con las frutas. Cocer en el molde durante 2 1/2 horas en la parte baja del horno. Sacar el pastel ya frío del molde, retirar el papel, envolver el pan en un paño empapado de Jerez y en papel de aluminio y dejar en el frigorífico durante 4 semanas. Empapar todas las semanas el paño con Jerez. Bañar y adornar el pastel.