

60
CLÁSICOS
de la pastelería
CON
NUTELLA®

del chef
GRÉGORY COHEN

Fotografías de Sophie Dumont – Estilismo de Delphine Lebrun

LAROUSSE



Prefacio

Para mí, elaborar pasteles, ante todo, es una cuestión de tradición y de compartir. Siempre he deseado poner a disposición del mayor número de personas posible aquellas técnicas que podría parecer que están fuera del alcance de los chefs pasteleros «amateurs». Precisamente por eso, las recetas de este libro han sido creadas para chefs de todos los niveles, ide modo que todo el mundo pueda elaborar los postres de sus sueños!

En mi caso, utilizar NUTELLA® en las recetas de pastelería era algo evidente, dado que esta crema para untar me acompañó durante toda mi infancia y, más tarde, en todas las etapas de mi vida. Siempre me trae recuerdos de momentos de sabrosos placeres y de felicidad compartida, y este amor por los postres deliciosos es lo que quiero transmitir en estas sesenta recetas de grandes clásicos revisados.

¡Espero que disfrutéis tanto preparándolos y saboreándolos como yo lo he hecho mientras los creaba!

Chef Grégory Cohen

SUMARIO

Introducción

12

Breve historia de la NUTELLA®.....	14
¡Delicias para untar y para hornear!.....	16

Los básicos

18

Genovesa.....	20
Pasta choux	21
Pasta brisa	22
Masa sablée.....	23
Masa de hojaldre invertida.....	24
Galletas para macarons.....	26
Técnicas básicas	28
Material de repostería indispensable.....	29

Los grandes

clásicos

30

Peras pochadas con corazón de NUTELLA®	32
Crumble de manzana y NUTELLA®	34
Flan de vainilla y NUTELLA®	38
Bizcocho marmoleado de avellana y NUTELLA®	39
Cake de naranja y NUTELLA®	40
Banana bread con NUTELLA®	42
Fondants de chocolate con NUTELLA®	46
Moelleux con avellana y NUTELLA®	47
Moelleux de café y NUTELLA®	48
Tiramisú con NUTELLA®	52
Mousse de chocolate y NUTELLA®	54
Minibuñuelos de NUTELLA®	56
Babka de NUTELLA®	60
Tarta de plátano con NUTELLA®	62
Tarta tropézienne con NUTELLA®	64
Tarta Bourdaloue con NUTELLA®	66
Tarta Tatin con NUTELLA®	68
Carlota de peras con NUTELLA®	72
Minicarlotas de chocolate blanco y NUTELLA®	73
Banoffe con NUTELLA®	74

Galletas y pastelillos

76

Financieros de naranja con corazón de NUTELLA®	80
Financieros de sésamo con corazón de NUTELLA®	81
Muffins de frutos rojos con NUTELLA®	82
Magdalenas marmoleadas con NUTELLA®	86
Magdalenas con corazón cremoso de NUTELLA®	87
Sablés bretons con NUTELLA®	88
Minigofres de vainilla con NUTELLA®	92
Minigofres de avellana con NUTELLA®	93
Barquettes con NUTELLA®	96
Barritas de cereales con chocolate y NUTELLA®	100
Galletas sonrientes con NUTELLA®	101
Cannelés con corazón de NUTELLA®	102
Trufas con NUTELLA®	106
Macarons de café y NUTELLA®	110
Macarons de praliné de avellana con NUTELLA®	111
Macarons de chocolate y NUTELLA®	112
Macarons de fruta de la pasión y NUTELLA®	113

Los choux

114

Religieuses de avellana y NUTELLA®	116
Choux de chocolate al haba tonka con NUTELLA®	120
Profiteroles con NUTELLA®	121
París-Brest con NUTELLA®	124

Relámpagos de mango y fruta de la pasión con NUTELLA®	128
Relámpagos de praliné y vainilla con NUTELLA®	129
Tarta Saint Honoré con NUTELLA®	130
Pièce montée con corazón de NUTELLA®	134

Postres para invitados

136

Tronco de Navidad con NUTELLA®	138
Brazo de gitano de vainilla con NUTELLA®	142
Brazo de gitano de albaricoque con NUTELLA®	143
Galette des rois con NUTELLA®	146
Parfaits de NUTELLA®	148
Milhojas con NUTELLA®	150
Moka con NUTELLA®	152
Ópera de NUTELLA®	154
Suflés de NUTELLA®	158
Succès de praliné con NUTELLA®	159
Mont Blanc con NUTELLA®	160
Vacherins con NUTELLA®	162
Pavlova de frutos rojos con NUTELLA®	164
Selva Negra con NUTELLA®	168
Diplomático con NUTELLA®	170

Glosario	172
Índice de recetas	174
Índice por ingredientes	176
Agradecimientos	183

Los
básicos

Genovesa

INGREDIENTES:

4 huevos
130 g de azúcar
130 g de harina panificable
40 g de mantequilla sin sal derretida



1. Mezcla los huevos con el azúcar en un recipiente, pon la preparación al baño maría y empieza a batir. El preparado debe alcanzar 40 °C.



2. Una vez fuera del fuego, bate la preparación con el batidor de varillas a la velocidad máxima (o viértela en el recipiente de un robot de pastelería), hasta que esté completamente blanca y esponjosa.



3. Añade la harina tamizada, reduciendo la velocidad de la batidora, y luego la mantequilla derretida (pero no caliente). Incorpora bien con una espátula.



4. Precalienta el horno a 170 °C. Encamisa un aro de 16 cm de diámetro con una tira de papel sulfurizado engrasado con aceite. Vierte la preparación y hornéala durante unos 25 minutos.

Pasta choux

INGREDIENTES:

75 ml de leche entera
65 g de mantequilla sin sal
1 g de sal
2 g de azúcar
90 g de harina
3 huevos



1. Vierte 75 cl de agua y la leche en un cazo. Luego añade la mantequilla en trozos, la sal y el azúcar. Remueve y lleva a ebullición.



2. Una vez fuera del fuego, agrega la harina de una sola vez. Mezcla enérgicamente, y luego seca esta masa a fuego medio durante 2 minutos.



3. Pasa la preparación a un recipiente e incorpora poco a poco los huevos batidos, hasta que obtengas una pasta lisa que pierda un poco de volumen.



4. Pon esta pasta en una manga pastelera con una boquilla acanalada o lisa, de unos 14 mm. Ya puedes elaborar los choux de la forma que desees.

Los
GRANDES
clásicos

Crumble de manzana y NUTELLA®

PARA 8 PERSONAS
Preparación: 15 min + Cocción: 25 min

2 manzanas pink lady
100 g de NUTELLA®
75 g de harina
60 g de mantequilla sin sal
a punto de pomada
+ para el molde
50 g de azúcar terciado
20 g de almendra molida

MATERIAL:

Bandeja para gratinar

1. Pela las manzanas y córtalas en dados.
2. Mezcla la harina, la mantequilla blanda, el azúcar terciado y la almendra molida en un recipiente hasta obtener una masa desmenuzable.
3. Precalienta el horno a 180 °C. Pon las manzanas en una bandeja para gratinar engrasada con un poco de mantequilla y extiende bien la NUTELLA® por encima. Reparte el crumble desmenuzado y hornea durante 25 minutos.
4. Al sacarlo del horno, deja que se enfríe un poco.



Banana bread

con NUTELLA®

PARA 6 PERSONAS
Preparación: 20 min + Cocción: 45 min

3 plátanos
80 g de NUTELLA®
2 huevos
80 g de azúcar de coco
50 ml de aceite de cacahuete
100 ml de bebida de almendra
Una pizca de canela en polvo
5,5 ml de vainilla líquida
150 g de harina
½ sobre de levadura en polvo
50 g de avellana molida
Mantequilla (para el molde)

MATERIAL:

Molde de cake
Manga pastelera con boquilla

1. Pela los plátanos. Corta 2 en trozos grandes y luego tritúralos.
2. Bate los huevos con el azúcar de coco en un recipiente. Añade el aceite, el puré de plátano, la bebida de almendra, la canela y la vainilla líquida, y luego remueve. Por último, agrega la harina, la levadura y la avellana molida.
3. Precalienta el horno a 170 °C. Pon la NUTELLA® en una manga pastelera con una boquilla. Corta el último plátano por la mitad a lo largo. Vierte dos tercios de la preparación en un molde de cake engrasado con mantequilla y luego forma un gran trazo de NUTELLA® por encima con la manga. Mezcla con un cuchillo, y agrega la masa restante. Coloca los dos trozos de plátano encima. Hornea durante 45 minutos.
4. Saca el banana bread del horno y deja que se enfríe un poco antes de desmoldarlo.



Babka

de NUTELLA®

PARA 6 PERSONAS

Preparación: 30 min + Reposo: 2 h 30 min + Refrigeración: 25 min + Cocción: 25 min

90 g de NUTELLA®
500 g de harina
+ para la superficie de trabajo
60 g de azúcar en polvo
½ pastilla de levadura de
panadero
1 huevo + 1 yema de huevo
(para dorar)
50 ml de aceite de sabor neutro
1 cucharada de sal
Unas avellanas troceadas

MATERIAL:

Robot de pastelería
Molde de cake

1. Pon la harina, el azúcar, la levadura desmenuzada, 1 huevo entero y el aceite en la cubeta de un robot de pastelería provisto de un gancho de amasar. Pon el robot en marcha a velocidad baja durante unos segundos para que los ingredientes se mezclen, y luego ve añadiendo poco a poco 180 ml de agua, muy despacio, en forma de hilillo. A continuación, amasa durante 3 minutos y, después, agrega la sal y sigue amasando otros 3 minutos.

2. Forma una bola con la masa y resérvala en un recipiente cubierto con un paño limpio, en un lugar seco y caldeado (dentro del horno apagado, por ejemplo). Deja que suba durante 2 horas. La masa debe doblar su volumen.

3. Extiende la masa con el rodillo en una superficie de trabajo enharinada y forma un rectángulo grande. Extiende la NUTELLA® por la masa, excepto en 1 o 2 cm por cada lado, y esparce unos trocitos de avellana. Enrolla la masa empezando por uno de los lados estrechos del rectángulo, como para hacer un brazo de gitano. Practica un corte limpio en los extremos del cilindro y luego envuélvelo en film transparente y reserva en el congelador durante 20 o 25 minutos.

4. Saca el bizcocho del congelador y córtalo por la mitad a lo largo por el medio. Trenza las dos partes y luego introduce la trenza en un molde de cake. Pincélala con yema de huevo y esparce trocitos de avellana. Deja que suba de nuevo durante 30 minutos.

5. Precalienta el horno a 180 °C y hornea de 20 a 25 minutos.



*Galletas
y
pastelillos*

Muffins de frutos rojos con NUTELLA®

PARA 8 MUFFINS, APROX
Preparación: 15 min + Cocción: 20 min

125 g de frambuesas
125 g de arándanos
60 g de NUTELLA®
65 g de mantequilla sin sal
1 huevo
90 g de azúcar
120 ml de leche entera
10 ml de vainilla líquida
170 g de harina panificable
2 g de sal
6 g de levadura en polvo

MATERIAL:

Moldes para muffins
Manga con boquilla

1. Derrite la mantequilla en el microondas y deja que se enfríe.
2. Bate el huevo junto con el azúcar en un recipiente hasta que la mezcla blanquee.
3. Añade la leche y la vainilla líquida, y, a continuación, remueve. Agrega la harina, la sal y la levadura, y, después, incorpora la mantequilla derretida ya fría.
4. Precalienta el horno a 170 °C. Vierte la pasta en unos moldes para muffins; llénalos hasta la mitad. Incorpora los frutos rojos. Hornea durante 20 minutos.
5. Sácalos del horno y deja que se enfríen. Pon la NUTELLA® en una manga pastelera con una boquilla y rellena los muffins con generosidad. A continuación, decóralos aplicando unos hilillos de NUTELLA® por encima.



LOS
choux

París-Brest

con NUTELLA®

PARA 4 PERSONAS

Preparación: 1 h + Refrigeración: 6 h 20 min + Cocción: 1 h

60 g de NUTELLA®
Cacao en polvo

PARA EL CRAQUELIN:

30 g de mantequilla sin sal
37 g de azúcar terciado
37 g de harina panificable

PARA LA PASTA CHOUX:

75 ml de leche entera
65 g de mantequilla sin sal
1 g de sal
2 g de azúcar
90 g de harina
3 huevos + 1 yema de huevo
(para dorar)

PARA LA MUSELINA:

150 g de praliné de avellana
3 g de gelatina 200 bloom
250 ml de leche entera
3 yemas de huevo
25 g de azúcar
25 g de fécula de maíz
125 g de mantequilla sin sal

MATERIAL:

Manga con boquilla + boquilla
acanalada o lisa de 14 mm
Batidor de brazo
Aro de pastelería de 10 cm
de diámetro

1. Prepara el craquelin. Mezcla todos los ingredientes en un recipiente para obtener una masa lisa. Extiéndela en una capa muy fina entre dos hojas de papel sulfurizado con la ayuda de un rodillo. Resérvala en el congelador.

2. Prepara la pasta choux siguiendo la receta de la p. 21. Ponla en una manga pastelera provista de boquilla acanalada o lisa, de unos 14 mm. Haz una marca en una bandeja antiadherente con un aro de 10 cm de diámetro impregnado de harina. Forma 8 choux sobre este círculo, que se toquen ligeramente. Dóralos con la yema de huevo batido.

3. Precalienta el horno a 170 °C. Corta unos discos de craquelin del tamaño de los choux y colócalos bien centrados sobre cada chou, sin presionarlos. Hornea durante 45 minutos. Sácalos del horno y deja que se enfríen.

4. Prepara la muselina. Pon la gelatina en remojo en agua bien fría. Calienta la leche en un cazo. Bate los huevos y el azúcar en un recipiente, hasta que la mezcla blanquee, y luego añade la fécula. Vierte la leche hirviendo y vuelve a poner el cazo en el fuego. Lleva a ebullición y deja que cueza durante 1 minuto mientras bates la mezcla. Viértela en un recipiente y añade la gelatina escurrida. Remueve bien y agrega el praliné y la mantequilla. Bate con el batidor de brazo y cubre con film transparente de manera que esté en contacto con la superficie. Reserva en un lugar fresco durante 6 horas como mínimo.

5. Monta la muselina con el batidor hasta que blanquee y esté bien lisa, y, a continuación, ponla en una manga pastelera con boquilla. Pon la NUTELLA® en otra manga con una boquilla. Corta el sombrero de los choux y rellénalos de crema, y luego añade un poco de NUTELLA® en el centro. Coloca de nuevo el sombrero y espolvoréalos con cacao. Resérvalos en un lugar fresco durante 20 minutos antes de servirlos.



Postres
para
invitados

Tronco de Navidad

con NUTELLA®

PARA 8 PERSONAS

Preparación: 30 min + Reposo: 10 min + Refrigeración: 6 h 10 min + Cocción: 20 min

100 g de NUTELLA®
Cacao en polvo
(para decorar)

PARA LA GANACHE MONTADA CON VAINILLA:

400 ml de nata
líquida entera
1 vaina de vainilla
85 g de chocolate blanco

PARA EL BIZCOCHO:

300 ml de leche entera
2 g de vainilla en polvo
45 g de mantequilla sin sal
4 huevos
65 g de harina panificable
90 g de azúcar

MATERIAL:

Manga pastelera
con boquilla

1. Prepara la ganache montada con vainilla. Lleva a ebullición en un cazo la mitad de la nata líquida con la vaina de vainilla abierta y raspada. Déjala infundir durante 10 minutos en un cazo tapado. Llévala de nuevo a ebullición y luego viértela en un recipiente sobre el chocolate blanco partido en trozos. Retira la vaina de vainilla, remueve con un batidor de varillas y añade la nata fría restante. Cubre con film transparente y deja que adquiera consistencia en un lugar fresco durante 6 horas como mínimo.

2. Prepara el bizcocho para enrollar. Calienta la leche, la vainilla y la mantequilla en un cazo. Separa las claras de las yemas de los huevos. Bate las yemas con la harina en un recipiente hasta que la mezcla blanquee. Agrega un poco de leche si la preparación queda muy seca. Vierte la leche caliente en dos veces, vuelve a poner el cazo a fuego lento y deja cocer como un dulce, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Reserva en un recipiente. Monta las claras con un batidor de varillas junto con el azúcar. Mezcla rápidamente las dos preparaciones con el batidor de varillas.

3. Precalienta el horno a 180 °C. Pon la masa en una bandeja forrada con papel sulfurizado y hornea durante 10 minutos.

4. Pon la NUTELLA® en una manga pastelera con una boquilla. Monta la ganache ya fría con la batidora provista del batidor de varillas, sin que quede muy firme (o se cortará). Extiende la ganache por encima del bizcocho y luego aplica unos hilillos de NUTELLA® sobre la ganache. Enrolla el bizcocho presionando bien, y ayudándote del papel sulfurizado. Reserva en un lugar fresco durante 10 minutos.

5. Corta los bordes del tronco con un cuchillo de sierra. Espolvorea con cacao y decora con un poco de NUTELLA®.

