

EL
Pequeño
LAROUSSE

EDICIÓN DE COLECCIONISTA

PAS
TEL
ERIA



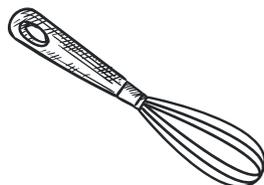
ERIA

LA REFERENCIA DE LA PASTELERÍA



Sumario

El material de la pastelería	6
Los ingredientes básicos.....	11
Bizcochos y pasteles	15
Tartas y crumbles.....	97
Cremas, flanes y mousses.....	155
Postres con fruta.....	211
Postres helados	257
Cuando vienen invitados	299
Pastas, pastelitos y galletas	369
Bases de la pastelería	469
Léxico de repostería	494
Índice de recetas por ingrediente	500
Índice alfabético de recetas	507



EL MATERIAL *de la pastelería*

Antes de empezar a preparar un postre es esencial asegurarse de disponer de la batería adecuada. En pastelería se usan elementos básicos presentes en cualquier cocina, pero también algunos utensilios y aparatos de uso específico.

Pequeños utensilios básicos

CUENCO PARA MEZCLAR: Tiene que ser lo bastante ancho y lo bastante profundo para permitir batir, amasar y dejar que la masa suba.

BOL DE MEDIO PUNTO: Es un cuenco de metal que se presenta en diversos tamaños. Sirve sobre todo para montar claras a punto de nieve y para calentar al baño María chocolate, huevos o salsas.

CUCHARA Y ESPÁTULA DE MADERA: La primera, para dar vueltas y mezclar; la segunda, para desmoldar y raspar.

ESPÁTULA DE SILICONA: Para alisar, mezclar o raspar masas.

ESPÁTULA METÁLICA: Hoja plana y flexible que se usa para dorar o glasear.

BATIDOR DE VARILLAS: Los hay de diversos tamaños; sirven para batir huevos o montar nata.

CHINO: Colador cónico que retiene las impurezas de salsas, coulis o almíbares.

TAMIZ: Para tamizar la harina y eliminar grumos.

PASAPURÉS: Cuenta con un juego de discos intercambiables y se usa para preparar mermelada, puré de fruta y compota; resulta especialmente útil para eliminar la piel y las pepitas de determinados frutos.



DESPEPITADOR: Tenaza que sirve para sacar las pepitas de cerezas o ciruelas.

VACIADOR DE MANZANAS: Cilindro corto con borde afilado que permite retirar el corazón de la manzana dejándola entera.

PELADOR DE CÍTRICOS: Instrumento afilado para retirar finas tiras de piel de los cítricos.

Útiles de pastelería

RODILLO PASTELERO: Sirve para extender la masa. Los mejores son los de madera (de haya) sin mango en los extremos para poder ejercer con las manos una presión uniforme.

MOLDE PARA GALLETAS O CORTAPASTAS: De acero inoxidable o de plástico, presentan formas y tamaños muy variados para conseguir diversos cortes en la masa a la hora de hacer galletas o decorar tartas. Son preferibles los que cuentan con un borde cortante, pues así se evita aplastar la masa.

PLACA DE REPOSTERÍA: Sirve para hornear. En algunos casos lleva un revestimiento antiadherente que facilita el mantenimiento.

REJILLA PARA ENFRIAR: Sirve para poner a enfriar los pasteles y bizcochos sin que se ablanden, una vez desmoldados. Es preciso que tenga patas, pues al estar elevada se favorece que salga el calor.

BOLAS PARA HORNEAR: Pueden ser de metal o de cerámica, y se usan para hornear en blanco las bases de tarta. Se pueden sustituir por legumbres, como garbanzos o alubias.

MANGAS Y BOQUILLAS: Resultan indispensables para rellenar buñuelos, decorar tartas y disponer determinadas masas en la placa de repostería. Pueden ser de plástico o acero inoxidable; las hay de diversos calibres y múltiples formas para diversificar las decoraciones.

PINZA PARA MASAS: Ayuda a dar un acabado bonito a los bordes de las tartas.

CORTADOR DE RUEDA ONDULADO: Permite recortar la masa dándole una forma dentada.

PINCEL PLANO: Sirve para engrasar moldes, dorar masas o pegar los bordes de las empanadas.

Papeles y telas para el horno

PAPEL DE HORNO: También llamado «papel vegetal» o «papel sulfurizado», ha recibido un tratamiento que le permite soportar altas temperaturas (220 °C) y pasar por el horno microondas. Se usa para encamisar un molde (en cuyo caso ya no es necesario engrasarlo) o para cubrir una placa del horno y depositar los dulces para hornear, de modo que la masa no se pegue.

PAPEL DE ALUMINIO: Para envolver determinados alimentos en el momento del horneado (el lado brillante tiene que «mirar» el alimento). Mantiene calientes las preparaciones.



FILM TRANSPARENTE: Este plástico fino mantiene el sabor de los alimentos en la nevera e impide que una masa fresca se reseque. Ojo, porque no todos son aptos para microondas.

TAPETE, TAPIZ O TELA DE COCCIÓN: Es un material antiadherente que soporta temperaturas de hasta 260 °C. Se coloca sobre la placa del horno de la misma forma que el papel sulfurizado, con la diferencia de que se puede lavar y reutilizar. Es muy flexible y, en caso de necesidad, se puede recortar con las dimensiones del molde. No precisa engrasado y se limpia con una pasada rápida de bayeta húmeda.

Instrumentos de medida

BÁSCULA: Equipada con un cuenco o una bandeja, su capacidad máxima suele oscilar entre 2 y 5 kilos. Las básculas mecánicas clásicas indican el peso gracias a una aguja y su precisión es de entre 5 y 10 gramos, mientras que las eléctricas, con pantalla digital, tienen una precisión de 1 gramo.

VASOS MEDIDORES GRADUADOS: Cuentan con varias escalas de medida (líquido, harina, azúcar, arroz...). Pueden ser de plástico, cristal o acero inoxidable, y siempre es preferible que dispongan de asa y pico vertedor.

TERMÓMETRO: Existen diversos termómetros específicos para repostería. El termómetro de cocción (de cristal, con líquido rojo) está graduado de 0 a 120 °C y sirve para controlar la temperatura de un baño María, por ejemplo, para cremas preparadas en caliente. El termómetro para azúcar está graduado de 80 a 200 °C y permite comprobar el grado de cocción de mermeladas y almíbares.

TEMPORIZADOR: Permite controlar los tiempos de cocción o reposo de cualquier preparación culinaria.

Material eléctrico

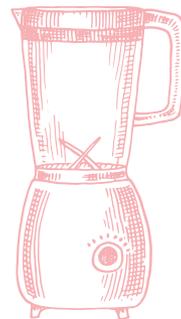
BATIDORA DE VARILLAS ELÉCTRICA: Equipada con varillas polivalentes, sustituye al batidor de varillas manual para montar claras a punto de nieve o preparar nata montada sin apenas esfuerzo. Algunos modelos disponen también de ganchos de amasado.



BATIDORA DE BRAZO: Este tipo de batidora cuenta con un brazo por lo general desmontable que se puede sumergir en un recipiente.

BATIDORA DE VASO: recibe este nombre por ir acompañada de un vaso profundo con cuchillas en el fondo que sirven para triturar y homogeneizar las masas.

ROBOT DE COCINA MULTIUSO: Suele estar compuesto por una base sobre la que se fija un cuenco. Además de los tres accesorios básicos indispensables que se entregan con el aparato (batidor para emulsionar, gancho para amasar y utensilio mezclador), puede ofrecer más opciones (picadora, cortafiambres, colador...).



HELADERAS Y TURBINAS: Los aparatos para hacer helados y sorbetes mezclan los ingredientes mientras los refrigeran a una temperatura inferior a 0 °C. Las heladeras eléctricas tienen un mezclador que se acciona con motor y una cubeta extraíble que acumula el frío y debe ponerse en el congelador como mínimo 12 horas antes de usar. Por su parte, las turbinas de helado —más caras que las heladeras— son la réplica de las turbinas que usan los profesionales, pero con menor capacidad; en 30 minutos tienen listo el helado.

LICUADORAS Y EXPRIMIDORES: Permiten extraer el zumo de la fruta para gelatinas sin necesidad de filtros ni tamices.

HORNO MICROONDAS: Resulta útil para descongelar rápidamente alimentos congelados, calentar leche sin que se pegue, ablandar la mantequilla recién sacada de la nevera o fundir mantequilla y chocolate sin recurrir al baño María (siempre y cuando se proceda en pasos sucesivos de pocos segundos).

A tener en cuenta: En este tipo de horno es preferible usar recipientes transparentes para que dejen pasar las ondas sin reflejarlas ni absorberlas.

Moldes clásicos

MOLDE BRIOCHE: Es de metal y puede llevar un recubrimiento antiadherente. Con los lados acanalados, se va ensanchando del fondo a la boca; puede ser redondo o rectangular y sirve para hacer brioques y algunos postres.

MOLDE RECTANGULAR: Puede ser recto o ensancharse un poco hacia la boca. Los hay de diversos tamaños. Es preferible escoger uno con revestimiento antiadherente.

FLANERA: Es lisa, metálica y tiene asas para facilitar el desmoldado; siempre tiene cierta profundidad y es redonda,

con forma similar a la de un cubo. Además de para hacer flan, también sirve para elaborar charlotas y púdines.

MOLDE BÁSICO: El molde de bizcocho básico es metálico, puede tener los bordes lisos o rizados, ser redondo o cuadrado. Sirve para masas de genovesas, bizcochos o tartas.

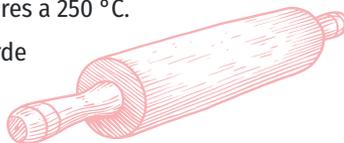
MOLDE SAVARÍN O CORONA: También conocido como molde de chimenea o de rosca, suele ser de metal y se le reconoce por el agujero central que permite dar a los pasteles forma de corona.

MOLDE PARA SUFLÉ: Siempre redondo, suele ser de porcelana esmaltada blanca con borde alto, estriado por fuera pero liso por dentro. También los hay de cristal.

MOLDES DE SILICONA: Son flexibles, antiadherentes, facilitan el desmoldado y se limpian fácilmente. No requieren la aplicación previa de materia grasa. Se encuentran con todas las formas de los moldes clásicos.

Su punto débil es su gran flexibilidad, lo que hace que resulten difíciles de manipular cuando se llenan con una preparación líquida; hay que tener la precaución de llenarlos sobre la rejilla o la bandeja del horno. No se pueden usar a temperaturas superiores a 250 °C.

MOLDE PARA TARTA: Con borde liso o rizado, se fabrica en diversos materiales (metal, cristal, porcelana, silicona). Su diámetro oscila entre 16 y 32 cm.



El molde para tarta redondo con fondo desmontable es el más recomendado para hacer tartas de frutas, pues facilita el desmoldado.

Moldes individuales

MOLDES PARA PASTAS: Son moldes en miniatura, de metal o silicona, con formas muy variadas. También sirven para confitería.

MOLDES MÚLTIPLES: Son placas, rígidas o de silicona, con cavidades en forma de tartaleta, barqueta, magdalena o cualquier otra forma de pastel pequeño; facilitan hornear en una sola pasada hasta 24 unidades.

MOLDES DE TARTAleta, OVALADOS O DE AGUJA: Ya sean redondos u ovalados, los hay de diversos tamaños. Suelen ser de hojalata fuerte o acero inoxidable.

RAMEQUÍN: Es como un molde de suflé pequeño, para preparar flanes y natillas. Suele ser de porcelana esmaltada, aptos para hornear, reservar en la nevera y presentar en la mesa.

Moldes especiales

MOLDE BANDEJA PARA TARTA DE CAPAS: Rectangular, se usa para hacer bizcochos que luego se puedan enrollar o apilar.

MOLDE DESMONTABLE: Es un molde metálico, redondo y de borde alto. El sistema desmontable permite abrir el aro y liberar el fondo, lo cual facilita el desmoldado de determinadas preparaciones.

MOLDE DE KOUGLOF O DE KUGELHOPF: Molde en forma de corona, acanalado al bies. El tradicional es de cerámica esmaltada. Sin embargo, es preferible escoger uno con revestimiento antiadherente para facilitar el desmoldado.

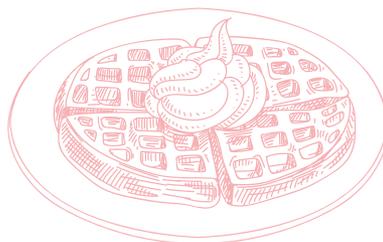
MOLDE PARA TARTA AMERICANA: Es un molde con la boca algo mayor que el fondo; cuenta con un borde ancho que facilita soldar dos capas de una tarta o fijar una «tapa» de masa.

MOLDE PARA TARTA TATIN: Molde muy grueso que se puede poner directamente sobre una fuente de calor para preparar el caramelo. Es preferible que sea antiadherente.

AROS Y FAJAS: Son formas sin fondo, de acero inoxidable, que se pueden posar en una tela de cocción o una hoja de papel de horno, extendidas a su vez sobre la placa del horno. Facilitan notablemente el desmoldado. Los hay en forma de círculo individual, círculo para tarta (con dos bordes rizados) o para bizcocho (con los bordes más altos).

PLACA PARA BIZCOCHO GENOVÉS: Es un molde rectangular de metal con bordes altos, rectos o con la boca más ancha que el fondo, que sirven para genovesas, flan o pastel de arroz.

GOFRERA: Molde de dos placas articuladas, por lo general de hierro fundido, que sirve para hacer gofres. Las hay de dos tipos: para posar en la placa o el quemador, o eléctricas.





LOS INGREDIENTES *básicos*

Escoger bien los ingredientes es una de las condiciones indispensables para conseguir pasteles y postres sabrosos.

Harina

La harina de trigo es la más habitual en pastelería. Cuando las recetas incluyen harinas procedentes de otras especies vegetales —por ejemplo, castaña o trigo sarraceno, también llamado «alforfón»—, suelen combinarlas con harina de trigo, pues por sí solas son difícilmente panificables. Los tipos de harina se clasifican en función de su contenido en salvado. Para repostería se prefiere la harina blanca tradicional o la harina de repostería, pobres en salvado, muy refinadas y ricas en gluten. Se recomienda tamizar la harina antes de incorporarla a una preparación.



Almidón

Se presenta en polvo y se extrae de cereales (arroz, maíz) o de raíces y tubérculos (patatas, mandioca). El más usado en pastelería es el almidón de maíz. Sirve para ligar cremas, aligerar preparaciones o preparar determinados postres. Se tiene que mezclar en frío o bien diluirse previamente en un líquido frío.

Mantequilla

La mantequilla es un ingrediente indispensable en muchas recetas. Está presente en la preparación de casi todas las masas, cremas, glaseados de chocolate y confitería, entre otros. La mantequilla de calidad no se rompe ni se vuelve granulosa cuando está a temperatura ambiente. Busque siempre la más fresca posible. Cuide la

forma de conservarla, porque la mantequilla absorbe fácilmente los olores que la rodean y se impregna con ellos, de modo que conviene guardarla en un recipiente cerrado.

Si tiene que trabajar con mantequilla a temperatura ambiente o en pomada (esto es, con una consistencia cremosa), déjela al menos 30 minutos a temperatura ambiente para que se ablande.

Azúcar

Cuando hablamos de pastelería, el azúcar es importante. Aporta dulzor y textura crujiente, y permite obtener coloraciones bonitas en el momento de la cocción.

El azúcar blanquilla es el más corriente. Sus granos se funden rápidamente.

El azúcar glas es azúcar finamente triturado que lleva añadido un 3 % de almidón para impedir que se aglomere. Se usa para espolvorear, decorar o preparar glasa real.

Los azúcares sin refinar (panela, mascabado...) tienen un sabor intenso (regaliz, caramelo...) y granos de color tostado. Se usan en la elaboración de dulces de sabor fuerte, como banana bread, pan de especias o tarta de chocolate. Atención: estos azúcares aportan a las preparaciones claras —como las cremas con vainilla o los cheesecakes— un tono beige poco estético.

El azúcar vainillado es azúcar blanquilla al que se ha agregado al menos un 10 % de extracto de vainilla natural. Se usa

para aromatizar masas y cremas. Evite el azúcar vainillado con vainilla de síntesis.

Huevos

Prefiera siempre los huevos de gallinas criadas al aire libre. Consérvelos en la nevera, en su envase original, con la punta mirando hacia arriba. Sáquelos con antelación, para que cuando los use estén a temperatura ambiente. Los huevos destinados a una masa que no requiera cocción, como una mousse, tienen que ser muy frescos. Hay que desechar los huevos que presenten la cáscara rota o agrietada.

Un huevo de tamaño medio pesa alrededor de 55 gramos, repartidos de la siguiente forma:

- Cáscara: 5 g
- Clara: 30 g
- Yema: 20 g



CLASIFICACIÓN

de los huevos

Esta información consta en el estuche y en la cáscara.

- 0: Gallina de granja ecológica.
- 1: Gallina campera criada al aire libre (puede acceder libremente a una zona exterior).
- 2: Gallina criada en suelo (tiene libertad para moverse dentro de un gallinero o nave).
- 3: Gallina criada en jaula o en batería.

Levadura

Aporta a los pasteles volumen y ligereza.

La levadura química es un polvo blanco que sirve para preparar bizcochos y galletas. No conviene añadirla demasiado pronto a la masa, porque perdería parte de su poder leudante.

La levadura de panadería es un producto natural (un hongo) que sirve para hacer subir bollos, panes o cruasanes. Cuando es fresca, se presenta en forma de cubos de color beige que se desmigán fácilmente. Se compra en la panadería o en la sección de frescos del supermercado y se conserva como máximo 2 semanas en la nevera. Se puede congelar. También se encuentra en seco, en forma de gránulos o copos, en cuyo caso se conserva varios meses. La levadura de panadería necesita tiempo para actuar y hace que la masa suba gracias al gas carbónico que produce al entrar en contacto con los azúcares.

Nata

La nata líquida aporta suavidad y untuosidad. Se usa en preparaciones frías o calientes. También sirve para hacer nata montada y, si se le añade azúcar, chantillí. Para montarla es fundamental que sea nata entera (30 a 35 % de materia grasa) y además tiene que estar muy fría.

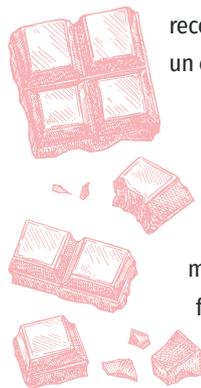
La nata fresca aporta sabor y untuosidad. Se puede usar para acompañar (por ejemplo, un crumble o un bizcocho), pero es menos adecuada en recetas que requieren horneado.

Cacao en polvo

Búsquelo siempre puro; los cacaos en polvo solubles destinados a hacer bebidas de chocolate carecen de interés en pastelería.

Chocolate

El chocolate resulta de la mezcla de pasta de cacao, sacarosa y, eventualmente, manteca de cacao. Puede ser negro, con leche o blanco; la elección depende de la receta. En las recetas con chocolate negro, elija tabletas con un contenido en cacao de como mínimo el 50 %.



Para glaseados, confitería o moldes de Pascua, lo mejor es usar **chocolate de cobertura**, más rico que otros en manteca de cacao, por lo que se funde más fácilmente. Importante: el chocolate se funde siempre a temperatura media, ya sea al baño María o en el microondas (en cuyo

caso hay que detener el horno cada minuto y mezclar). Nunca debe hacerse directamente al fuego, pues se vuelve granuloso. Lo ideal es fundirlo con la técnica del templado (véase p. 487) para garantizar un aspecto brillante y liso. Las **pepitas de chocolate** resultan muy prácticas y entran en la preparación de galletas, magdalenas y bizcochos, entre otros. Se pueden obtener triturando una tableta de chocolate.

Sal

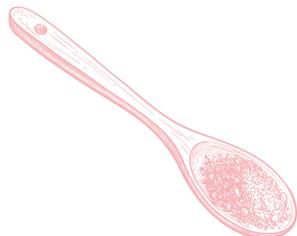
En no pocas recetas se añade una pizca de sal, porque actúa como potenciador del sabor, es decir, realza el sabor de los demás ingredientes. En algunas recetas se usa flor de sal, que sala menos, pero aporta un agradable toque crujiente.

Gelatina

Se presenta en hojas translúcidas o en polvo, y, como su nombre indica, es un gelificante. Se emplea en la preparación de mousses, carlotas y bavaoises. Para usarla hay que empapar las hojas de gelatina en agua fría y luego escurrirlas. Después se mezclan con una preparación caliente. Cuando se presenta en polvo, hay que mezclarla primero con un líquido y luego calentarla para que se funda bien antes de incorporarla.

Bases de tarta ya listas

Cuando no se dispone de tiempo para preparar la masa en casa, se puede recurrir a las que se encuentran en las tiendas de alimentación. Hay una amplia gama de masas listas para usar que facilitan la tarea. Se suelen vender ya estiradas. Busque preferentemente las que incluyan mantequilla en su composición, pues son más sabrosas.



Vainilla

Ya sea en vaina, en polvo (vainas trituradas) o como extracto líquido, la vainilla es sin duda la especia más importante en pastelería. Una buena vaina de vainilla estará tierna y será flexible y gruesa; seca pierde muchas propiedades gustativas. Para incorporarla a la preparación hay que abrirla a lo largo y raspar las semillas con un cuchillito.



En lugar de tirar la vaina cuando ya haya servido, aclárela, séquela y póngala en el interior de un tarro lleno de azúcar. Cuando haya acumulado varias, tritúrelas con el azúcar y pase por un colador el polvo resultante: así tendrá azúcar vainillado casero.

Extractos

(de almendra amarga, de vainilla, de café...)

Se obtienen concentrando un producto disuelto en agua o alcohol con diversos procedimientos (infusión, maceración, destilación o percolación). Aportan gusto y olor a cremas, bizcochos, ganaches o pastas. Basta con una pequeña dosis para aromatizar una preparación.

Aguas destiladas
(de azahar, de rosa...)

Se obtienen por destilación tras la maceración de los pétalos de las flores. Aportan aroma a brioches, rosquillas, pastas, cremas y coulis. Basta con una pequeña dosis para aromatizar una preparación.





Bizcochos y pasteles

Bizcocho de yogur.....	16	<i>Far</i> bretón.....	60
Cuatro cuartos.....	18	Tarta <i>fiadone</i>	62
Bizcocho de Saboya.....	20	Brownie con pacanas.....	64
Bizcocho marmolado.....	22	<i>Kouign-amann</i>	66
Bizcocho de avellanas.....	24	Bizcocho invertido de piña.....	68
Bizcocho de nueces.....	26	Brazo de gitano con fresas y lemon curd.....	70
LOS DULCES Y SU HISTORIA.....	28	Brazo de gitano de chocolate con frutos rojos.....	72
Carrot cake o bizcocho de zanahoria.....	30	STRUDEL DE MANZANA PASO A PASO.....	74
KOUGLOF PASO A PASO.....	32	Pan de especias o pan de jengibre.....	78
Pastel vasco.....	36	Brioche con pralines.....	80
Bizcocho de naranja sin harina.....	38	Pastelitos fundentes de chocolate y pera.....	82
Bizcocho de calabaza y pacanas.....	40	POSTRES CON VERDURAS.....	84
Bizcocho de limón.....	42	Coulant de chocolate amargo.....	86
Cramique.....	44	Pastel de chocolate fundente.....	88
Bizcocho esponjoso de limón y amapola.....	46	Pastel reina de Saba.....	90
Bizcocho de fruta confitada.....	48	Bizcocho esponjoso de chocolate.....	92
DECORACIÓN PARA BIZCOCHOS.....	50	Bizcocho de chocolate negro y especias.....	94
Banana bread.....	54		
Bizcocho con manzana caramelizada.....	56		
Bizcocho de chocolate y jengibre confitado.....	58		

BIZCOCHO

de yogur



Para 4 a 6 personas



Preparación: 15 min



Cocción: 35 min

INGREDIENTES

EL ENVASE DEL YOGUR SE USA COMO MEDIDA

1 yogur natural
3 medidas de harina
1 sobre de levadura química (11 g)
1 naranja ecológica (o 1 limón)
3 huevos
2 medidas de azúcar blanquilla
Una pizca de sal
 $\frac{2}{3}$ del tarro de aceite de girasol
25 g de mantequilla para el molde

PARA EL ALMÍBAR

$\frac{2}{3}$ del envase de azúcar blanquilla

1 Precaliente el horno a 180 °C. Tamice la harina con la levadura. Ralle la piel de la naranja; exprima el zumo y resérvelo para preparar el almíbar.

2 Mezcle en un cuenco los huevos con el azúcar y la sal, y bata hasta que queden blancos y esponjosos. Añada el aceite, la piel de la naranja y el yogur, y mezcle de nuevo. Añada la harina y la levadura tamizadas, y siga trabajando la masa hasta que quede homogénea.

3 Unte con mantequilla un molde de 24 cm de diámetro, vierta la masa y hornee 30 minutos.

4 Prepare el almíbar: vierta 25 cl de agua en un cazo, añada el zumo de naranja y el azúcar. Deje que hierva 5 minutos. Espere a que se temple y empape el bizcocho con este almíbar.

CONSEJO

Este bizcocho nunca falla, por lo que es perfecto para iniciarse en el arte de la pastelería desde la infancia. También se le pueden añadir trozos de fruta.



VARIANTE

Para que el bizcocho quede más ligero,
bata las claras a punto de nieve.

Postres con fruta

Tarta de cerezas.....	212	CRUJIENTES DE MELOCOTÓN	
Manzanas asadas con pistachos.....	214	AL CARAMELO PASO A PASO.....	232
Albaricoque y melocotón en crema de almendra.....	216	Compota de manzana y mango a la vainilla.....	236
Papillotes de piña y pasión.....	218	<i>Eton mess</i>	238
¡TENGO UN MONTÓN DE FRUTA!	220	Peras al vino dulce.....	240
Salteado de ciruelas mirabel al limón.....	224	Carpaccio de piña con vainilla.....	242
Plátanos asados con especias.....	226	¿UN PROBLEMA PASTELERO?	
Higos asados con almendras.....	228	¡SEGURO QUE TIENE ARREGLO!	244
Milhojas de piña con especias.....	230	Cítricos en su jugo con menta.....	246
		Ruibarbo en almíbar con chantillí de vainilla.....	248
		Sopa de sandía con albahaca.....	250
		Cerezas con miel y pistachos.....	252
		Lichis con coulis de frambuesa.....	254

TARTA

de cerezas



Para 6 personas



Preparación: 15 min



Maceración: 30 min



Cocción: de 35 a 40 min

INGREDIENTES

500 g de cerezas,
preferentemente picotas
100 g de azúcar blanquilla
Mantequilla para el molde
125 g de harina
Una pizca de sal
3 huevos
30 cl de leche
Azúcar glas

- 1** Lave y saque el rabillo de las picotas, pero no retire el hueso. Póngalas en un cuenco con la mitad del azúcar blanquilla, mezcle y deje que maceren al menos 30 minutos.
- 2** Precaliente el horno a 180 °C. Unte con mantequilla un molde para tarta de 24 cm de diámetro (o un molde rectangular de dimensiones equivalentes).
- 3** Tamice la harina en un cuenco grande, añada la sal y el resto del azúcar blanquilla. Ponga en el centro los huevos y añada la leche. Mezcle con ayuda de un batidor.
- 4** Disponga las cerezas en el molde y vierta encima la preparación anterior. Hornee de 35 a 40 minutos.
- 5** Saque la tarta del horno. Cuando se temple, espolvoree con azúcar glas. Sirva la tarta templada o fría sin sacarla del molde.



VARIANTE

La misma receta de esta tarta de frutas típicamente francesa, que allí se conoce como *clafoutis*, se puede hacer con ciruelas mirabel. Añada a la preparación 3 cl de aguardiente del fruto correspondiente.

MANZANAS ASADAS

con pistachos



Para 8 personas



Preparación: 15 min



Cocción: 30 min

INGREDIENTES

6 manzanas
100 g de pistachos troceados
6 cucharadas de miel
Mantequilla

1 Precaliente el horno a 180 °C. Lave las manzanas y abra un agujero en la parte superior usando una puntilla. Dispóngalas en una fuente de horno grande con un poco de agua en el fondo.

2 Rellene el corazón de las manzanas con pistachos troceados y 1 cucharadita de miel. Hornee 30 minutos. A mitad del proceso, riegue las manzanas con el jugo que hayan soltado y coloque sobre cada una de ellas un poco de mantequilla para que se caramelicen.



ALBARICOQUE Y MELOCOTÓN

en crema de almendra



Para 4 personas



Preparación: 20 min



Cocción: de 20 a 25 min

INGREDIENTES

4 melocotones
8 albaricoques
2 cucharadas de miel

PARA LA CREMA DE ALMENDRA

60 g de mantequilla
60 g de azúcar
60 g de almendra molida
1 yema de huevo
1 cucharada de harina
½ cucharadita de esencia
de almendra amarga

- 1 Prepare la crema de almendra. Con una espátula de madera, mezcle en un cuenco la mantequilla a temperatura ambiente, el azúcar, la almendra molida, la yema de huevo, la harina y la esencia de almendra amarga. Extienda la crema de almendra en una fuente.
- 2 Precaliente el horno a 200 °C. Pele los melocotones y retire el hueso; retire también el hueso de los albaricoques. Córtelos en rodajas de 5 mm de grosor.
- 3 Coloque en la fuente las rodajas de fruta, por encima de la crema de almendra. Riegue con miel. Hornee de 20 a 25 minutos.
- 4 Se sirve caliente, acompañado con una bola de helado de vainilla o con sorbete de albaricoque.

