

ESCUELA *de*
PASTELERÍA
VEGANA

Toni Rodríguez

FOTOGRAFÍAS *de* BECKY LAWTON

LAROUSSE



PRÓLOGO

Hace más de 12 años, en una cena por la zona del Born, en Barcelona, con amigos del oficio, me presentaron a un chico con poco pelo que comía cosas raras; mejor dicho, no comía las cosas raras que comíamos nosotros.

Un compañero del grupo me preguntó: «¿Es vegano?». Por aquel entonces había un gran desconocimiento de lo que era ser vegano (y aún lo hay a veces). Ser vegano era algo que salía del corazón. Lo mirábamos y escuchábamos con cierta extrañeza. Gracias a su simpatía y su verborrea, me pareció un tipo entrañable.

Empezamos a hablar de pastelería, ¡claro! ¡Además de ser vegano, hacía pastelería exclusivamente vegana! ¡Toma ya! ¡Habéis traído a cenar al rarito! No obstante, la conversación era cada vez más interesante, me hablaba de proteínas vegetales que sustituían a la clara de huevo en el merengue, me hablaba de fibra de patata y de otras proteínas.

Me explicó la dificultad que tenía al preparar las elaboraciones, ya que no había libros, no había referentes, ni documentación y que muchas veces llamaba a químicos de grandes industrias para pedir muestras de ingredientes, que le explicaran para qué servían y saber con exactitud lo que hacían.

En esa cena descubrí rápidamente quién era Toni Rodríguez, un pionero, inagotable e incombustible trabajador y apasionado del oficio que nos une. Un genio, alguien muy inteligente que nunca se ha apartado de su meta: hacer que su pastelería vegana sea alta pastelería. Un soñador que soñó hacer un macaron vegano y lo consiguió. Fue el primero, sí, sí, fue el primero. Ni lo duden.

Durante estos años hemos compartido más de mil charlas sobre pastelería, sin necesidad de diferenciar si era vegana o no, solo pastelería y de la buena.

Hoy tengo el honor y el orgullo de escribir este prólogo para una de las personas que admiro más de este oficio, sin dudar. Siempre le digo: «Toni, yo hago cosas difíciles, pero tú haces lo imposible».

Este libro refleja toda su vida profesional, no es un libro cualquiera. Es un tratado sobre pastelería vegana, el gran libro que iluminará y ayudará a miles de pasteler@s que quieren y deben iniciarse en el mundo de la pastelería vegana.

Un tratado hecho desde el corazón, acordándose en cada línea de aquel chico que nunca tuvo un libro donde apoyarse para llegar a su meta, explicándolo todo y bien, para poder entenderlo y, lo que es más importante, hacerlo.

Hoy se derrumba aquella frase que me dijiste hace doce años: «No hay ningún libro de referencia». Hoy te digo que ya lo hay. Lo tenéis en vuestras manos.

Hoy te admiro más todavía porque lo has conseguido y, además, lo has compartido con todos. Has conseguido que la alta pastelería también pueda ser vegana.

¡Viva la pastelería!

ALBERT ROCA

Propietario de Sant Croi, Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España 2009/2018

Finalista Coppa del Mondo della Gelateria SIGEP 2020

Premio Arte Heladero Mejor Helado 2021

Miembro del Colectivo 21 brix



SUMARIO

PRÓLOGO	5
INTRODUCCIÓN	9
PREPARACIONES BÁSICAS	29
BIZCOCHOS	47
VIENNOISERIE	73
DESAYUNOS Y MERIENDAS	139
COOKIES, SABLÉS Y TARTAS	157
MACARONS Y PETIT-FOURS	207
CHOCOLATE	227
PASTELERÍA	245
CREMAS, FLANES Y MOUSSES	297
AGRADECIMIENTOS	317
ÍNDICE TEMÁTICO	318
ÍNDICE ALFABÉTICO	320



Toni
Rodri

CHAD & SEVIAN
ORIGINAL CUPCAKES

VEGAN

PREPARACIONES
BÁSICAS

LECHE VEGETAL

LECHE VEGETAL A BASE DE FRUTOS SECOS.

Para 750 ml de leche

LECHE VEGETAL

Ingredientes

180 g de frutos secos

750 g de agua

Procedimiento

Pon los frutos secos en remojo durante 8 horas a temperatura ambiente.

Si se trata de nueces de macadamia, hay que dejarlas en remojo durante 24 horas y cambiar el agua cada 8 horas.

A continuación, cuele el agua y pon los frutos secos en un procesador de alimentos con 750 g de agua.

Tritura hasta que obtengas una textura granulosa pero fina.

Utiliza un colador especial para leches vegetales y reserva la leche vegetal en una botella.

CÓMO SERVIRLA Sírvela a temperatura ambiente o fría.

CÓMO CONSERVARLA Se puede conservar durante 5 o 6 días en la nevera.

TRUCO Hay que tener cuidado con los frutos secos que usemos en esta elaboración. Yo los prefiero crudos, excepto cuando se trata de avellanas, que me gustan un poco tostadas (hornéalas a 160 °C durante 8 minutos).

NATA para MONTAR

NATA TIPO CHANTILLÍ CON SABOR A VAINILLA.

Para 625 g de nata

NATA PARA MONTAR

Ingredientes

330 g de leche de soja

1 vaina de vainilla

53 g de azúcar

1 g de sal

38 g de inulina

110 g de manteca de cacao

93 g de aceite de girasol

3 g de lecitina de soja

0,25 g de goma garrofín

Procedimiento

Pon en un cazo la leche de soja y la vaina de vainilla, calienta hasta que alcance el punto de ebullición y deja infusionar durante 1 día a temperatura ambiente.

Cuele la infusión.

Pon en un cazo la leche infundada, la inulina, el azúcar y la sal, y cocina hasta que hierva.

Vierte en una jarra el líquido hervido, la manteca de cacao, el aceite de girasol, la lecitina de soja y la goma garrofín.

Emulsiona con la batidora.

Deja que se enfríe a 35 °C y emulsiona de nuevo.

Introdúcelo en la nevera durante una noche, como mínimo.

Monta la preparación en una planetaria o robot de cocina.

CÓMO USARLA Puedes decorar unos muffins, pasteles, croissants, etc.

CÓMO CONSERVARLA Se puede conservar durante 7 días en la nevera. También se puede congelar. Para ello, utiliza un táper o un recipiente hermético o cubierto con film transparente para evitar que penetre la humedad.

TRUCO La leche de soja también se puede infusionar con piel de limón, especias, etc., o incluso no infusionarla, con lo que tendrá un sabor neutro.

NATA para COCINAR

NATA CON UN 35 % DE MATERIA GRASA
PARA COCINAR

Para 1 kg de nata

NATA PARA COCINAR

Ingredientes

200 g de aceite de girasol
140 g de aceite de coco desodorizado
10 g de lecitina de soja o girasol
640 g de agua
2 g de sal
2 g de goma garrofín

Procedimiento

Calienta el aceite de coco y el aceite de girasol a 60 °C en el microondas o en un cazo.

Mezcla la lecitina con los aceites hasta que se haya disuelto por completo.

Calienta el agua a 40 °C en el microondas o en un cazo.

Tritura en una jarra agua, la sal y la goma garrofín.

Pon los aceites con la lecitina en una jarra. Vierte poco a poco el agua sin dejar de triturar una batidora (es importante añadir el agua en la grasa poco a poco y no al revés).

Deja enfriar la emulsión a 30 °C y tritura de nuevo.

Reserva en la nevera.

CÓMO USARLA Úsala según tus necesidades. No sirve para montar.

CÓMO CONSERVARLA Se conserva durante 2 semanas en la nevera en un recipiente hermético. También se puede congelar durante 3 meses.

TRUCO Sustituye el aceite de girasol por aceite de semilla de uva para que tenga un sabor más neutro, o por un aceite insaturado refinado.
La lecitina puede ser en polvo o líquida.

CREMA de MANTEQUILLA

CREMA PARA MONTAR Y RECUBRIR PASTELES.

Para 600 g de crema

CREMA DE MANTEQUILLA

Ingredientes

250 g de leche de soja
63 g de azúcar
1 g de sal
12 g de almidón pregelatinizado
275 g de margarina

Procedimiento

Pon en un cazo la leche de soja, el azúcar y la sal, y llévalos al punto de ebullición.

Vierte el líquido en una jarra y añade el almidón pregelatinizado.

Tritura con la ayuda de una batidora durante 1 minuto.

Incorpora la margarina a temperatura ambiente y emulsiona con la batidora. La temperatura final debe situarse en 35 o 36 °C.

Deja reposar la crema en la nevera durante 12 horas.

Monta la crema con unas varillas.

CÓMO USARLA Puedes montarla con las varillas o emplearla tras sacarla de la nevera.

CÓMO CONSERVARLA Se puede conservar durante 4 o 5 días en la nevera. También se puede congelar. Para ello, utiliza un táper o un recipiente hermético o cubierto con film transparente para evitar que penetre la humedad.

TRUCO Puedes sustituir el almidón pregelatinizado aumentando 80 g la margarina en la elaboración.

CREMA PASTELERA

Para 650 g de crema

CREMA PASTELERA

Ingredientes

430 g de leche de soja
50 g de azúcar
0,7 g de sal
1 limón
1 rama de canela
25 g de maicena
20 g de harina de trigo
75 g de agua
27 g de aceite de girasol
50 g de manteca de cacao

Procedimiento

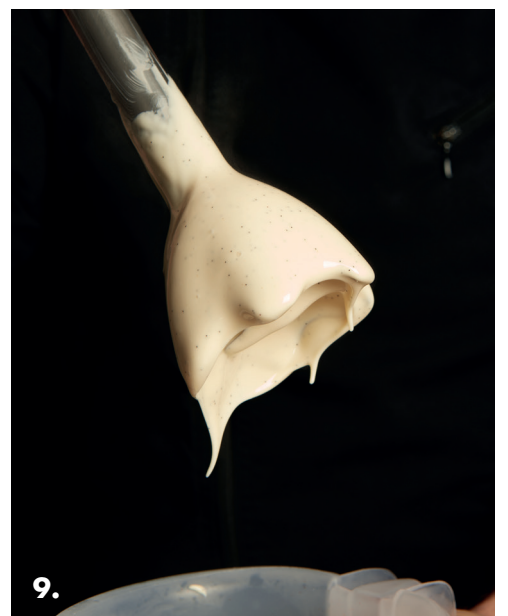
- 1.** Pon en un cazo la leche de soja, la piel del limón, la canela, el azúcar y la sal, y cocina a fuego medio hasta que hierva.
Cúbrela con film transparente o una tapa y deja que repose durante 1 hora para que infusione bien el líquido.
- 2.** Mezcla el agua con la harina de trigo y la maicena en un bol.
- 3.** A continuación, cuela el líquido que estaba reposando, ponlo de nuevo en el cazo y cocina a fuego medio hasta que hierva.
- 4.** Viértelo poco a poco sobre la mezcla de maicena-harina-agua sin dejar de remover.
- 5-6.** Vuelve a verterlo en el cazo y cocina a fuego lento hasta que comience a burbujear.
- 7-8-9.** Vierte el líquido espesado en una jarra, añade la manteca de cacao y el aceite de girasol, y emulsiona con una batidora.
La temperatura final de emulsión debe situarse entre 55 y 60 °C.
Vierte la crema en un táper y cúbrela con film transparente de manera que esté en contacto con la crema.
Reserva en la nevera durante 12 horas como mínimo

CÓMO USARLA Para rellenar brioches, croissants, milhojas, tartas, etc.

CÓMO CONSERVARLA Se puede conservar durante 1 semana en la nevera. No se puede congelar.

TRUCOS En lugar de leche de soja, usa la leche vegetal que prefieras. Si empleas leche de avena o de arroz, endulzarán más la crema pastelera.

Puedes sustituir la maicena por Gelcrem Hot Sosa® o por un almidón modificado para pastelería; así obtendrás una textura más cremosa. Se recomienda añadir un poco de colorante amarillo natural o artificial para dar un poco de color a la crema. Entre las distintas opciones de infusión, puedes escoger canela, limón o vainilla.



LEVAIN COOKIES

GALLETAS MUY MELOSAS Y TIERNAS CON LOS BORDES CRUJIENTES.

Para 14 cookies de 110-120 g

MASA DE COOKIE

Ingredientes

240 g de margarina a 10 °C
14 g de aceite girasol
235 g de azúcar moreno
90 g de agua
50 g de almidón de maíz
10 g de extracto de vainilla
360 g de harina de trigo floja
1,5 g de proteína de patata
5 g de impulsor
6 g de sal
350 g de chocolate con leche
250 g de nueces

Procedimiento

Pon en un cuenco la margarina, el aceite de girasol, el azúcar moreno, el agua, el extracto de vainilla y el almidón de maíz, y amasa durante 5 minutos, hasta que el azúcar se integre.

Mezcla en otro recipiente la harina de trigo, la proteína de patata y el impulsor.

Vierte la preparación de harina en el cuenco de la margarina y amasa hasta que los ingredientes tengan una textura homogénea.

Pica el chocolate con leche y las nueces.

Agrégalas y amasa durante 30 segundos.

Haz bolas de 110 a 120 g.

Colócalas en una bandeja para hornear y cháfalas un poco.

Deja que se enfríen en la nevera durante 30 minutos.

Hornea a 180 °C de 12 a 15 minutos.

Deja que se enfríen a temperatura ambiente antes de servir.

CÓMO SERVIRLAS Sirvelas a temperatura ambiente.

CÓMO CONSERVARLAS Se conservan durante 2 o 3 días a temperatura ambiente y 4 o 5 días en la nevera. También se pueden congelar. Para ello, introdúcelas en un táper o un recipiente hermético o cubierto con film transparente para evitar que penetre la humedad.

TRUCOS Usa tus azúcares favoritos; con el de coco obtendrás una galleta más melosa y menos crujiente.

Sustituye el chocolate con leche por tu chocolate favorito.

Reemplaza las nueces por tus frutos secos preferidos.

La proteína de patata es opcional en la receta; puedes sustituirla por 16 g de almidón de maíz.



COULANT

BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON UN INTERIOR LÍQUIDO DE GANACHE DE CHOCOLATE.

Para 15 coulants de 7 cm

INTERIOR DE GANACHE DE CHOCOLATE

Ingredientes

130 g de leche de soja
32 g de azúcar
0,5 g de sal
30 g de aceite de coco
10 g de aceite de girasol
115 g de chocolate al 70 %

BIZCOCHO TIERNO DE CHOCOLATE

Ingredientes

243 g de chocolate al 70 %
111 g de margarina
140 g de agua (1)
15 g de proteína de patata
0,2 g de goma xantana
130 g de azúcar (1)
140 g de maicena
167 g de agua (2)
8 g de extracto de vainilla
98 g de azúcar (2)
88 g de harina de almendra
3 g de sal
0,4 g de canela

Procedimiento

1. Pon en un cazo la leche de soja, el azúcar y la sal, y cocina a fuego medio hasta que hierva.
- 2-3. Vierte sobre los aceites y el chocolate, y emulsiona con una batidora. La emulsión final debe estar de 45 a 50 °C antes de verterla en el molde.
4. Distribuye la ganache en el molde de 5 cm de diámetro y 5 cm de alto. Reserva en el congelador. Desmolda una vez esté bien congelado.

Procedimiento

5. Funde en un cuenco el chocolate y la margarina hasta que alcancen una temperatura de 45 °C.
6. Mezcla en el recipiente de la amasadora los 140 g de agua (agua 1) con la proteína de patata y la goma xantana. Monta la preparación hasta que esté a punto de nieve, así obtendremos una clara montada.
7. Vierte los 130 g de azúcar (azúcar 1) y monta a velocidad media durante 5 minutos para que se disuelva bien el azúcar. Seguidamente, monta a velocidad alta durante 1 minuto para obtener un merengue firme.
8. Vierte los 167 g de agua (agua 2), el extracto de vainilla y la maicena sobre el chocolate y la margarina fundidos, y mezcla con una varilla hasta que no haya grumos.
9. Añade los 98 g de azúcar (azúcar 2) e incorpora bien durante 1 minuto.
10. Agrega la harina de almendra, la sal y la canela, y mezcla hasta que no haya grumos.
- 11-12-13. Vierte el merengue en 3 tandas sobre esta base de chocolate con maicena y remueve.

ACABADO

Ingredientes

Bizcocho tierno de chocolate
Interior de ganache de chocolate
Cápsulas de minipanettone de 7 cm de diámetro

Procedimiento

14. Pon la masa de bizcocho tierno de chocolate en una manga pastelera.
15. Rellena cada cápsula minipanettone hasta la mitad de su capacidad.
- 16-17. Agrega el interior de ganache de chocolate congelado presionando un poco para que salga el bizcocho por los lados.
18. Acaba de rellenar un poco más con la manga pastelera para que no quede el núcleo descubierto.
19. Hornea a 200 °C durante 16 o 17 minutos.
Resérvalos en la nevera o en el congelador hasta el momento de servir.

COULANT con DOBLE RELLENO

Para obtener un coulant con doble relleno (en la fotografía de la página 257), prepara la mitad de la receta del interior de ganache de chocolate tal como se explica en la receta del coulant. Vierte la ganache en un molde de 5 cm, solo hasta la mitad, y reserva en el congelador. Seguidamente prepara el interior de praliné de avellana. Para ello necesitarás 350 g de praliné de avellana liso (o crujiente, si lo prefieres) y 70 g de aceite de coco. Procede del siguiente modo:

Funde el aceite de coco a 30 °C.

Vierte el praliné de avellana y mezcla o tritura con una batidora.

Dosifica en el molde sobre la ganache y reserva en el congelador. Desmolda una vez esté bien congelado.

A continuación, sigue la receta del coulant desde el paso 5 para preparar el bizcocho tierno de chocolate y proseguir con el mismo acabado.

CÓMO SERVIRLO Se recomienda servirlo templado o caliente. Introdúcelo en el microondas un instante o 2 minutos en el horno a 150 °C.

CÓMO MANTENERLO Se puede conservar durante 3 o 4 días en la nevera o hasta 3 meses en el congelador, siempre en un táper o un recipiente hermético o cubierto con film transparente para evitar que penetre la humedad.

TRUCO Puedes usar cualquier tipo de molde siempre y cuando el interior de ganache de chocolate sea un poco más pequeño que el molde del bizcocho.







