

# ESCUELA DE POSTRES

Utensilios, técnicas, recetas  
y preparaciones de base,  
ilustradas paso a paso

Larousse



# SUMARIO

8



## POSTRES AL HORNO Y FRITOS

Tartas, magdalenas, galletas y tartaletas

62



## POSTRES DE CUCHARA

Flanes, mousses, cremas y semifríos

106



## COMPOTAS Y POSTRES CON FRUTA

Confituras, frutas en almíbar y caramelizadas

138



## RECETAS

Postres al horno y fritos, postres de cuchara, compotas y postres con fruta

250



## GLOSARIO E ÍNDICES



## ¿Cómo se prepara una masa sablée? ¿Qué trucos son necesarios para desmoldar flanes según los cánones?

Con *Escuela de postres* encontrará todas las respuestas a sus dudas y aprenderá rápidamente las técnicas básicas para elaborar en casa postres de lo más apetitosos. Gracias al asesoramiento de Licia Cagnoni, chef y profesora de distintos cursos de cocina, descubrirá los trucos y las pequeñas técnicas que hay que observar para elaborar en casa tartas, magdalenas, bizcochos, galletas, carlotas, semifríos y compotas de fruta. El volumen se divide en tres grandes apartados.

En el primero, *Postres al horno y fritos*, encontrará las técnicas para elaborar las bases más clásicas de los postres horneados.

El segundo apartado, *Postres de cuchara*, le sorprenderá por la riqueza de secretos y variantes que se pueden experimentar en la elaboración de mousses, bavaoís y sorbetes.

En el tercer apartado, *Compotas y postres con fruta*, aprenderá las técnicas para elaborar en casa, con frutas de temporada, aromas y especias, compotas caseras como las de las abuelas.

Para que pueda satisfacer un antojo y poner a prueba su creatividad y fantasía, la obra concluye con un amplio apartado

dedicado a las recetas, que han sido experimentadas en la cocina de la redacción, con indicaciones sobre los tiempos de preparación y cocción.

En cuanto al maridaje de vinos, no siempre fácil con los postres, le proponemos unos breves consejos para orientarle mejor en su elección: con las tartas a base de frutas son aconsejables los vinos blancos y rosados suaves, como por ejemplo moscatel dulce joven (de Navarra) y cava brut, mientras que para las tartas cremosas, como carlotas o milhojas, casan bien vinos como moscatel dulce mediterráneo y otros de vendimias tardías. Para la repostería, la elección debe orientarse hacia vinos de pasas. Recomendamos pedro ximénez o cava brut, principalmente. Los dulces empapados resultan óptimos con malvasía y rancios dulces. Con los postres de cuchara, más tradicionales, se deben privilegiar vinos medianamente dulces pero alcohólicos, como la malvasía, el vino moscatel o vinos de pasas. Los postres con chocolate son los más difíciles de maridar: pruebe con tintos dulces de Jumilla, pedro ximenez añejo, un vino de oporto o con licores como ron, brandy o Grand Marnier. Con los helados y sorbetes, así como con postres a base de cítricos, es mejor no combinar ningún vino.

No nos queda más que desearle...  
**¡buen provecho!**

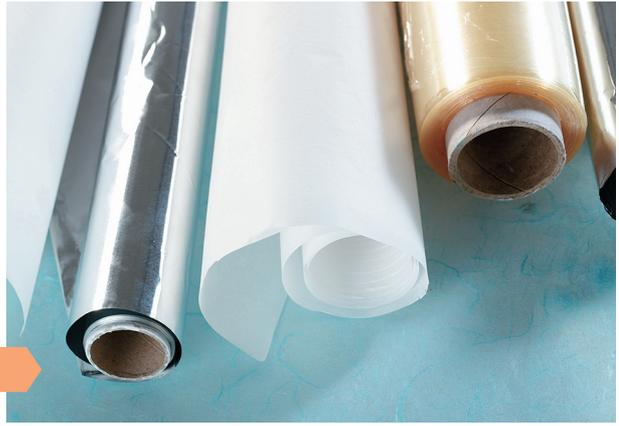


**POSTRES  
AL HORNO  
Y FRITOS**

1



5



2



6



3



7



4



8



# UTENSILIOS

## 1. Rodillo y moldes para galletas.

El rodillo es el aliado indispensable en la cocina para extender las masas más variadas; los moldes para galletas darán una nota de alegría y fantasía para elaborar dulces a base de pastaflora o masa sablée.

**2. Moldes de aluminio.** Cocinar utilizando aluminio es una garantía: este metal se calienta con rapidez, difunde el calor uniformemente y se desmolda con facilidad. Son ideales para cocinar magdalenas o pastelitos.

**3. Olla para freír.** Una práctica alternativa a las freidoras eléctricas. Se parece mucho a una olla corriente, con la diferencia de que dispone de una cómoda escurridora a su medida, que facilita mucho la elaboración de fritos crujientes y no aceitosos.

**4. Molde desmontable.** Otro instrumento muy práctico y útil en una cocina; al ser desmontable, permite desmoldar con gran facilidad cualquier tipo de tarta o pastel.



**5. Papeles y film transparente.** El papel de aluminio y el film transparente son ideales para conservar de la mejor manera cremas, masas y tartas ya cocinadas, a la espera de servirse; el papel de hornear es indispensable para cocinar galletas, tartas y tartaletas sin que se adhieran a la bandeja.

**6. Cortapasta.** Hoy en día están disponibles de las formas más variadas; pueden ser de hojalata o de acero inoxidable y son indispensables para elaborar unas galletas y tartaletas perfectas. Para no dañar la parte cortante, conviene guardarlas en un estuche de plástico después de usarlas.

**7. Espátulas** Tan corrientes que parecen casi insignificantes; y, sin embargo, a menudo marcan el éxito en la creación de muchas tartas. Gracias a las espátulas puede untar, repartir y nivelar cualquier tipo de crema o glasa, convirtiendo sus preparaciones en una delicia también para los ojos.

**8. Sartén para creps** La sartén antiadherente es ideal para preparar unas creps perfectas.

**9. Rodillo para pinchar masa** Su función principal es pinchar la masa justo antes de introducirla en el horno, para evitar que aumente de tamaño durante la cocción y se formen antiestéticas burbujas de aire.

# PASTAFLORA

## PARA 8 PERSONAS

### Ingredientes

**250 g de harina de repostería**  
**125 g de azúcar**  
**135 g de mantequilla**  
**1 huevo**  
**1 yema de huevo**  
**1 limón no tratado**  
**sal**

### Para el relleno

**120 g de mascarpone**  
**3 c de azúcar glas**  
**80 ml de nata fresca**  
**250 g de fresas**  
**150 g de fresas del bosque**

**1-2.** Trocee la mantequilla y déjela reblandecer ligeramente. Forme un volcán con la harina, vierta en el centro el azúcar, el huevo, la yema de huevo, la mantequilla, la corteza de limón rallada y una pizca de sal. Trabaje los ingredientes con rapidez con las yemas de los dedos y, después, con la palma de la mano, evitando que la mantequilla se deshaga demasiado en la masa.

**3.** Envuelva la masa con film transparente y déjela reposar en el frigorífico durante 30 min.

**4-5-6.** Espolvoree la superficie de trabajo con la harina y coloque encima la pastaflora; trabájela ligeramente y extiéndala con un rodillo hasta conseguir un grosor de 1/2 cm. Forre un molde para tartas y pase el rodillo por encima para eliminar la masa que sobra.

**7-8-9.** Puede decorar los bordes de la base de pastaflora con la ayuda de las púas de un tenedor o, más sencillamente, pellizcando la masa con los dedos. Antes de hornear, pinche la masa con un tenedor para evitar que aumente de tamaño durante la cocción. Hornee a 180 °C durante 20-25 min y deje enfriar.

**Para evitar que la masa aumente de tamaño durante la cocción puede repartir en la superficie judías secas, extendidas sobre papel de hornear, o bien cocinar la base dejando apoyado sobre la masa un molde de un tamaño ligeramente inferior.**



1



2



3



4



5



6



7

**10-11.** Para el relleno, trabaje el mascarpone con el azúcar glas y añada la nata ya montada a punto de nieve muy firme. Rellene la base de la tarta con la crema de mascarpone y cubra con las fresas cortadas en rodajas y las fresas del bosque.

**12.** La tarta de fresas del bosque se sirve muy fría, espolvoreada con azúcar glas, al gusto.

8



Esta tarta se puede rellenar con distintas cremas: puede preparar, por ejemplo, una sabrosa variante de la crema pastelera, añadiendo a la preparación, justo antes de retirarla del fuego, 70 g de almendras peladas y trituradas o 70 g de galletas de tipo almendrado troceadas.



# TARTA DULCE Y AMARGA

## PARA 6 PERSONAS

### Ingredientes

**300 g de harina  
de repostería**  
**3 yemas de huevo**  
**125 g de mantequilla**  
**125 g de azúcar**

### Para el relleno

**1 tarro de mermelada  
de naranjas amargas**  
**3 melocotones**

**Para decorar**  
**azúcar glas**

**Preparación**  
**50 min**

**Cocción**  
**20 min**

Trabaje rápidamente la harina, las yemas, la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla blanda, procurando no calentar demasiado la masa con una manipulación demasiado prolongada. Divida la masa en dos partes y extiéndala en dos discos iguales.

Recubra una bandeja con papel de hornear, extienda un disco de masa, pínchela y coloque encima la mermelada y los melocotones cortados en rodajas gruesas.

Recubra con el otro disco de masa y selle los bordes con los dedos; pinche la superficie con un tenedor y hornee a 180 °C durante unos 20 min. Cuando la tarta se enfríe, espolvoréela con azúcar glas y sívala.

**Pese a que en el lenguaje cotidiano no se hace distinción entre los términos *mermelada* y *confitura*, y se da el nombre genérico de *mermelada* a cualquier tipo de preparación a base de fruta y azúcar, en realidad, la diferencia existe.**

**La mermelada se elabora con piezas de fruta enteras, mientras que la confitura se prepara con la pulpa de la fruta.**



# TARTA DE MERENGUE Y CIRUELAS

PARA 8 PERSONAS

## Ingredientes

180 g de harina blanca  
300 g de ciruelas  
1 l de vino tinto  
1 disco de merengue ya preparado

## Para la masa

70 g de harina blanca  
50 g de fécula de patata  
120 g de azúcar  
90 g de mantequilla  
4 huevos, sal

## Para la crema

70 g de azúcar  
3 yemas de huevo  
250 ml de leche  
180 g de mantequilla

## Preparación

60 min

## Cocción

50 min



Lave y deshuese las ciruelas, y cuézalas en el vino durante unos 20 min. Monte los huevos y el azúcar en un cuenco suspendido sobre un cazo con agua en ebullición (tenga cuidado de que el cuenco no entre en contacto con el agua). Trabaje hasta doblar el volumen de la preparación; retire el cuenco del fuego y déjelo entibiar sin dejar de montar con un batidor. Añada la harina tamizada con la fécula, una pizca de sal y la mantequilla derretida tibia, removiendo delicadamente de abajo arriba para que no se desmonte.

Vierta la preparación en un molde para tartas de 24 cm de diámetro, untada con mantequilla y enharinada. Hornee a 180 °C durante unos 35 min, retire del horno y deje enfriar antes de desmoldar la masa.

Para la crema, monte las yemas de huevo en un cazo con el azúcar hasta obtener una mezcla densa y espumosa, y dilúyala con la leche caliente vertida en forma de hilo. Cueza a fuego lento hasta que la crema se espese y cubra la cuchara. Retire la crema del fuego, déjela entibiar e incorpore la mantequilla reblandecida. Coloque la masa sobre el plato de servicio y rocíela con parte del jugo de cocción de las ciruelas. Distribuya la mitad de la crema y coloque encima el disco de merengue. Forme otra capa de crema y corone con las ciruelas cortadas en rodajas y más jugo concentrado de las ciruelas.



# TARTA DE ALBARICOQUES CON CHOCOLATE

**PARA 6 PERSONAS**

## Ingredientes

**1/2 kg de pastaflora**

## Para la crema

**250 ml de leche**

**3 yemas de huevo**

**80 g de azúcar**

**30 g de harina de repostería**

**1 vaina de vainilla**

**50 g de chocolate negro**

## Para los albaricoques

**10 albaricoques**

**30 g de mantequilla**

**40 g de azúcar**

**2 c de brandy**

## Para decorar

**almendras en láminas**

## Preparación

**70 min**

## Cocción

**45 min**

Extienda la pastaflora (para la elaboración, véase p. 12) sobre la superficie de trabajo con la ayuda de un rodillo. Forme una base fina y recubra con ella un molde para tartas untado con mantequilla y enharinado. Pinche la masa con un tenedor y hornee a 210 °C durante unos 25 min.

Lleve la leche con la vainilla a ebullición y déjela reposar durante unos 10 min. Trabaje las yemas con el azúcar y añada la harina tamizada. Retire la vainilla y vierta la preparación de huevos. Agregue el chocolate negro en virutas y déjelo derretir. Deje hervir durante unos minutos, sin dejar de batir con el batidor para evitar que se formen grumos. Apague el fuego y deje enfriar.

Corte los albaricoques por la mitad y páselos por la sartén con la mantequilla, el azúcar y el brandy.

Recubra la base de pastaflora con la crema de chocolate, coloque encima los albaricoques y esparza almendras en láminas, previamente tostadas bajo el grill del horno durante unos pocos minutos. Sirva la tarta fría.