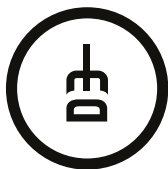


Postres

Supersimples

PAMELA RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ

Autora del blog Uno de dos



LAROUSSE

Dirección editorial

Jordi Induráin Pons

Coordinación de la edición

Àngels Casanovas Freixas

Diseño

Miguel Terán

Maquetación

Miguel Terán

Joseba Martín Vaquero

Logotipo Uno de dos

Se ha ido ya mamá

Correcciones

Àngels Olivera

© **Pamela Rodríguez Rodríguez, 2021**

© **LAROUSSE EDITORIAL, S.L., 2021**

Rosa Sensat 9-11, 3ª planta - 08005 Barcelona

Tel.: 93 241 35 05

larousse@larousse.es · www.larousse.es

facebook.com/larousse.es - @Larousse_ESP

Primera edición: octubre de 2021

ISBN: 978-84-18473-96-8

Depósito legal: B-10178-2021

1E11

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes plagieren, reprodujeren, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte y en cualquier tipo de soporte o a través de cualquier medio, una obra literaria, artística o científica sin la preceptiva autorización.



A los que ya no están:
mamá, seguiré haciendo tus cañas y soñando contigo,
Juanjo, vuela alto,
Pili, Marité, Silvia, Aritz.

Prólogo

Querido lector, sé que vas a disfrutar del libro que tienes en tus manos tanto como yo.

Conocí a Pam en el año 2009. Acababa de empezar su andadura compartiendo sus recetas en el fascinante mundo de internet y yo llevaba algo más de un año con mi blog de cocina. Me llamó enseguida la atención una foto suya de la clásica tarta San Marcos: parecía sacada de la mejor de las pastelerías. Era un postre que yo hacía mucho, y me fijé en los ingredientes y en su ejecución. Me pareció que era una receta perfecta y que estaba muy bien explicada. Desde entonces, no la he perdido de vista. Bueno, a ella y a su cincuenta por ciento, Joseba, complemento perfecto de su trabajo.

Todos estos años he seguido disfrutando de sus recetas y he podido consultar muchas veces cómo enfoca ella una preparación clásica, porque para mí es importante el punto de perfección que le da a todo su trabajo.

Disfruté mucho de su primer libro, *Postres y otras dulcerías*, y cuando me comentó que tenía entre manos un nuevo proyecto y la manera en que lo estaba enfocando, me pareció que los que disfrutamos entrando en la cocina a hacer postres íbamos a ser felices con todas esas recetas que rondaban por su mente.

Postres supersimples podría haber tenido el título de *Postres superpreciosos* porque las imágenes son realmente evocadoras. Invitan a la tranquilidad, al disfrute y a ponerse a hornear ya mismo con los ingredientes que tengas por casa. Además, Pam ha tenido el acierto de incluir, cuando es necesario, las fotografías del paso a paso, fundamentales para entender el proceso en algunas recetas.

He tenido el privilegio de leer *Postres supersimples* antes de su publicación. Hacerlo en detalle me ha conducido a plantearme un reto –hábito que tengo cuando un libro me gusta mucho–, el de hacer todas sus recetas poco a poco. He empezado por el capítulo «5 ingredientes», con los cocos de Monforte, un amor a primera vista.

Y mientras termino el prólogo con estas palabras que tengo el honor de escribir, estoy terminando de hornear su receta, y mi casa huele a felicidad y también un poco a su querida tierra.

1. Básicos²⁴
2. Vasitos⁵⁶
3. Cinco
ingredientes⁹⁴
4. Un bol¹²⁶
5. Sin horno¹⁶⁰
6. Batidora
de vaso¹⁹⁴
7. Bonus track²²⁶



1

Básicos

Con estas preparaciones básicas puedes hacer muchas de las recetas de este libro o crear las tuyas propias a partir de estas bases.



Bizcocho genovés

Raciones – 1 plancha **Tiempo** – 30 minutos

Este es el bizcocho más básico y simple que puedes utilizar como base para tus tartas. Como no lleva más grasa que la que aporta el huevo, resulta un poco seco para tomar solo, así que recomiendo humedecerlo con almíbar o usarlo para rellenar.

Ingredientes

4 huevos M
125 g de azúcar
125 g de harina de repostería
Ralladura de limón o naranja,
o pasta de vainilla
para aromatizar

Dificultad – No comértela a cucharadas antes de utilizarla.

Enciende el horno a 180 °C con calor arriba y abajo, y sin aire.

Separa los huevos en yemas y claras. Monta las yemas con el azúcar y la vainilla, o el aroma elegido, hasta que blanqueen y esponjen, duplicando su volumen inicial. Lava muy bien las varillas de la batidora y, en otro bol, monta las claras a punto de nieve. Recuerda que este bizcocho no lleva levadura, por lo que la masa debe tener mucho aire para que quede alto y esponjoso.

Añade a las yemas las claras de forma envolvente, con mucho cuidado, para que la masa no pierda volumen, y, por último, la harina tamizada en tandas, hasta integrarla completamente.

Vierte la masa en una bandeja rectangular para brazo de gitano, de unos 35 x 25 cm, forrada con papel de hornear. Alisa la superficie con una espátula. En el caso de utilizar un molde redondo o rectangular de unos 20 cm, engrásalo con mantequilla y espolvoréalo con un poco de harina, sacudiendo el exceso.

Hornea durante unos 10 minutos, a altura media, o hasta que el bizcocho esté ligeramente dorado. El tiempo depende del tipo de molde utilizado (este es el estimado para una plancha fina como la que muestro).

Retira del horno y deja enfriar sobre una rejilla.

“ Los bizcochos se congelan muy bien, por lo que puedes tener siempre una plancha o bizcocho redondo listos para usar en cualquier momento.





4

Un bol

Un bol, unas varillas y mucho amor es lo que usarás para preparar estas recetas. Bueno, a veces vas a manchar algo más, pero poco.

Galette de nectarinas y arándanos

Raciones – 6 **Tiempo** – 1 hora

La masa azucarada es una preparación maravillosa, tanto para hacer unas tartaletas, como para algo más sencillo, como lo es esta galette. No dejes de probar otros rellenos. A mí me encanta con fruta de verano, pero ¡la imaginación es libre!

Masa

250 g de harina de repostería
25 g de azúcar
2 g de sal
125 g de mantequilla fría
35-60 g de agua helada

Relleno

1 cucharada de maicena
2 nectarinas rojas
50 g de arándanos
50 g de azúcar
½ cucharadita de vainilla
en polvo (opcional)
1 huevo para pincelar
1 cucharada de
mantequilla fría

Dificultad – Formar una galette redondita y que no parezca un bicho.

En un bol amplio, pon la harina, el azúcar y la sal y la mantequilla fría en trozos pequeños. Mezcla con los dedos hasta formar una especie de arenilla, no amases. Agrega entonces el agua helada, la justa para poder formar una bola de masa homogénea y lisa. La cantidad de agua dependerá de la absorción de la harina.

Una vez que tengas la bola formada, aplánala un poco, envuélvela en film transparente y refrigera un par de horas.

Calienta el horno a 180 °C con calor arriba y abajo, y sin aire.

Saca la masa de la nevera y estírala con forma redonda, sobre la mesa ligeramente enharinada, con un grosor de unos 6 mm.

Colócala en una bandeja de horno sobre papel de hornear. En la parte central de la masa, donde irá la fruta, espolvorea la maicena. Encima coloca de forma armoniosa los gajos de nectarina y los arándanos. Espolvorea con el azúcar y la vainilla en polvo.

Ahora cierra la masa, plegando el borde sobre sí misma, tal como ves en la imagen. Pincela la masa con huevo batido y esparce sobre la fruta la mantequilla en trocitos.

Hornea a la altura media del horno durante unos 40 minutos o hasta que la galette esté dorada y la fruta lista.

Sirve tibia con una bola de helado de vainilla.

“ Como más rica está la galette es tibia, aunque también puedes dejarla enfriar y darle un golpe de calor en el microondas en el último momento.

