



INTRODUCCIÓN

El robot pastelero, que permite ahorrar tiempo y facilidad de uso, se ha convertido en un utensilio indispensable en la cocina. Es muy eficaz para preparar las claras montadas a punto de nieve y masas fermentadas o pasteles, ¡aunque en realidad permite elaborar en un santiamén multitud de recetas!

Existe una amplia gama de precios y colores. Para elegir, debes valorar la frecuencia con la que vas a utilizar el robot: si deseas cocinar ocasionalmente, tendrás suficiente con un modelo básico. En cambio, si sueles preparar comidas familiares, es preferible que optes por un modelo de gran formato, con un recipiente de 4 o 5 litros de capacidad.

Las ventajas

- Un auténtico ahorro de tiempo: mientras el robot bate o amasa, tú puedes dedicarte al siguiente paso de la preparación de la receta.
- Menor esfuerzo: amasar una masa de pan requiere tiempo y energía. Con su gancho para amasar, el robot hará el trabajo pesado por ti, sobre todo cuando la cantidad de ingredientes que hay que trabajar es considerable.
- Garantía de que tus preparaciones salgan perfectas: no siempre es fácil montar las claras a punto de nieve, o que nos quede bien una masa para pan. Los accesorios del robot aseguran unos resultados óptimos: el batidor de varillas, más ancho y grande que un batidor eléctrico clásico, permite incorporar más aire y montar mejor las preparaciones. Por su parte, el gancho, con su forma curva, consigue proporcionar una mayor homogeneidad.

Los accesorios

De función de los usos que deseemos darles, se pueden añadir numerosos accesorios a los robots pasteleros: picadoras, ralladores, coladores para fruta, molinillos para cereales[®]. Sin embargo, los más habituales, que suelen venir con todos los modelos, son los que necesitarás más a menudo, y que nosotros

empleamos en nuestras recetas:

- El bol de acero inoxidable, en el que elaborarás todas las preparaciones. A menudo tiene incorporada una tapa para evitar las salpicaduras.
- El batidor de varillas, que sirve para todas las elaboraciones líquidas que desees mezclar, hacer espumar o esponjar, como los huevos, la nata o ciertas masas. Es perfecto para montar nata o para hacer merengues.
- El gancho, que se emplea para amasar preparaciones pesadas, en especial masas espesas como la de hojaldre y las pastas leudadas (para brioche, pan[®]).
- El batidor plano, también llamado «pala» debido a su forma, que sirve para elaborar las masas blandas, como las de los pasteles.

Las velocidades

Las velocidades varían según los modelos. En las recetas de este libro se indican intensidades de velocidad para que se puedan adaptar al formato que presentan los diferentes modelos. Aquí tienes las equivalencias de velocidades con un robot pastelero KitchenAid[®]:

- La velocidad mínima equivale a la posición 1.
- La velocidad lenta equivale a la posición 2.
- La velocidad media equivale a la posición 4.
- La velocidad alta equivale a la posición 6.
- La velocidad rápida equivale a la posición 8.
- La velocidad máxima equivale a la posición 10.

Consejos para el mantenimiento

Para que dure el máximo tiempo posible, es importante realizar un mantenimiento correcto del robot. Enjuaga con agua los diferentes accesorios, recipientes y utensilios. Por el contrario, se aconseja limpiar la base y el motor con una esponja húmeda. Y no te olvides de respetar unas reglas básicas de seguridad: desenchufa el robot antes de manipularlo y espera siempre a que se haya detenido por completo antes de tocar los accesorios.

Leyenda de los pictogramas utilizados en las recetas:





30 MIN



50 MIN



ACCESORIO

Para 6 personas

CARROT cake

300 g de zanahorias + 3 huevos + 100 g de azúcar integral + 1 cucharadita de canela en polvo + 1 cucharadita de cuatro especias + 10 cl de aceite de colza + 150 g de harina de espelta integral + ½ sobre de levadura química (5 g) + 80 g de nueces troceadas

Para el glaseado y la decoración: 15 cl de nata líquida muy fría + ½ vaina de vainilla + la ralladura de 1 limón ecológico + 3 cucharadas de sirope de agave (o 15 g de azúcar glas) + 40 g de nueces troceadas y mezcla de semilla

• Pela y ralla las zanahorias. En el bol del robot provisto del batidor de varillas, mezcla a velocidad media los huevos, el azúcar y las especias, hasta que la preparación esté espumosa y blanquee.

• Incorpora el aceite sin dejar de batir durante 2 minutos; luego añade la harina, la levadura, las zanahorias y las nueces. Bate durante 5 minutos a velocidad media.

• Vierte la masa en un molde desmontable con cierre (Ø 18 cm) engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina, con un disco de papel sulfurizado en el fondo. Hornea durante 50 minutos a 180 °C y luego deja enfriar.

• Prepara el glaseado. En el bol del robot provisto del batidor de varillas, bate a velocidad media la nata con las semillas de la vaina de vainilla y la ralladura del limón. Incorpora el sirope de agave (o el azúcar glas) cuando la nata esté bien montada.

• Una vez se ha enfriado, corta el pastel por la mitad en sentido horizontal. Cubre un disco con una parte del glaseado y luego coloca el otro disco encima. Recubre por encima con el glaseado restante y esparce las nueces y las semillas.





30 MIN



15 MIN



1 H



ACCESORIO

Para 10 tartaletas

TARDALETAS de choco y sésamo al tofu

3 cucharadas de tahini + 150 g de harina de espelta integral + 2 cucharadas de azúcar de coco + ½ cucharadita de sal + 1 huevo + miel de acacia + semillas de sésamo

Para la crema de chocolate:

200 g de chocolate negro con un 64 % de cacao + 240 g de tofu sedoso + 2 cucharadas de sirope de agave

• En el bol del robot provisto del batidor plano, mezcla a velocidad media la harina con el azúcar de coco, la sal, el huevo y el tahini para obtener una masa arenosa. Ve agregando 3 cucharadas de agua tibia y prosigue a velocidad media durante 2 minutos.

• Extiende la masa sobre una superficie de trabajo, dándole 3 o 4 mm de grosor, y recubre con ella 10 moldes de tartaleta (Ø 8 cm) engrasados con mantequilla. Pincha los fondos con un tenedor y hornéalas durante 15 minutos a 180 °C. Deja que se enfríen.

• Mientras, prepara la crema de chocolate. Derrite el chocolate al baño maría y deja que se enfríe un poco. Bate el tofu con el sirope de agave, y luego incorpóralo al chocolate.

• Extiende la crema de chocolate sobre los fondos de tartaleta y resérvalas durante 1 hora en un lugar fresco. Pincela la crema de chocolate con un poco de miel y luego espolvorea con el sésamo.



25 MIN



15 A 20 MIN



2 H



ACCESORIOS

Para de 6 a 8 tartaletas

TARDALETAS de granola con grosellas

200 g de copos de avena + 125 g de grosellas + 125 g de arándanos + 2 limas ecológicas + 60 g de mantequilla + 40 g de miel + 1 hoja de 2 g de gelatina + 150 g de queso crema (tipo Philadelphia®) + 150 g de yogur griego + 50 g de azúcar moreno



• En un cazo, derrite la mantequilla con la miel y vierte la mezcla en el bol del robot provisto del batidor plano. Añade los copos de avena y remueve a velocidad lenta para integrar bien.

• Pon esta preparación en unos moldes de tartaleta (Ø 10 cm) engrasados con aceite o antiadherentes. Compacta bien con el dorso de una cuchara y hornea de 15 a 20 minutos a 180 °C: la avena debe dorarse.

• Pon la gelatina en remojo en un cuenco con agua fría. Toma la ralladura y el zumo de las limas. Calienta el zumo e incorpora la gelatina ya fuera del fuego.

• En el bol del robot provisto del batidor de varillas, mezcla a velocidad media el queso crema, el yogur griego, el azúcar moreno y el zumo y la ralladura de las limas. Vierte esta preparación en los fondos de las tartaletas y resérvalas en el frigorífico durante 2 horas para que la crema adquiera consistencia.

• Decora las tartaletas con unos racimos de grosellas y con arándanos, y ya están listas para degustar.

PARA
4 PERSONAS



45 MIN



1 H



ACCESORIO

MONT BLANC

Para el merengue francés: 2 claras de huevo + 120 g de azúcar en polvo
Para la crema de castañas: 40 g de mantequilla a temperatura ambiente + 200 g de crema de castañas + 150 g de puré de castañas al natural + 5 cl de ron
Para el chantilly: 20 cl de nata líquida muy fría + 1 sobre de azúcar avainillado
Para la decoración: marrons glacés en trozos pequeños + azúcar glas

- Prepara el merengue francés siguiendo los pasos de la p. 12. Pon el merengue en una manga pastelera con boquilla (Ø 10 mm).
- En una bandeja forrada con papel sulfurizado, forma 4 discos de merengue (Ø 8 cm) en forma de espiral, desde el borde hacia el centro. Hornéalos durante 1 hora a 100 °C en modo convección, si es posible, y con la puerta del horno entreabierta.
- Prepara la crema de castañas. En el bol limpio del robot, también provisto del batidor de varillas, mezcla la mantequilla con la crema de castañas y luego añade el puré de castañas y el ron. Bate hasta obtener una mezcla bien lisa. Vierte en una manga pastelera con una boquilla lisa muy pequeña.
- Prepara el chantilly. En el bol limpio del robot provisto del batidor de varillas, agrega la nata líquida y bate a velocidad media. Incorpora el azúcar avainillado a mitad del proceso. Bate durante 30 segundos a velocidad máxima para terminar el chantilly.
- Despega los merengues del papel. Forma una cúpula de chantilly sobre cada uno y cúbrelo de fideos de crema de marrons. Esparce los marrons glacés en trozos y espolvorea con azúcar glas.

PARA
4 PERSONAS



15 MIN



4 H



ACCESORIO

CREMAS A LA ROSA con bizcochitos rosas de Reims

250 g de mascarpone muy frío + 50 g de queso crema + 8 cl de jarabe de rosa + 3 claras de huevo + 16 bizcochitos rosas de Reims

- En el bol del robot provisto del batidor de varillas, bate a velocidad media el mascarpone con el queso crema y 3 cl de jarabe de rosa. Reserva en un lugar fresco.
- En el bol limpio del robot, también provisto del batidor de varillas, monta las claras a punto de nieve, primero a velocidad lenta para que estén más fluidas, y luego aumenta un poco la velocidad para que doblen su volumen. Incorporalas delicadamente al mascarpone.
- En un plato hondo, mezcla 20 cl de agua con los 5 cl de jarabe de rosa restantes. Moja la mitad de los bizcochos, uno tras otro, en esta preparación, y disponlos en 4 vasitos.
- Reparte la mitad de la crema al mascarpone sobre los bizcochos. Humedece los bizcochos restantes en el sirope de rosa diluido y forma una segunda capa. Añade la crema restante por encima. Reserva en el frigorífico como mínimo durante 4 horas.



25 MIN



10 A 20 MIN



ACCESORIO

Para 4 personas

SUFLÉS de chocolate

160 g de chocolate negro + 4 huevos + 10 g de fécula de maíz + 15 cl de leche + una pizca de sal + 40 g de azúcar en polvo



- Engrasa con mantequilla un molde para suflé (Ø 18 cm), espolvoréalo con azúcar y resérvalo en un lugar fresco. Separa las yemas de los huevos de las claras. Trocea el chocolate y derrítelo al baño maría.
- Diluye la fécula en la leche y luego llévala a ebullición en un cazo a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que espese. Vierte esta preparación sobre el chocolate derretido y nivela con un batidor de varillas manual.
- En el bol del robot provisto del batidor de varillas, monta las claras a punto de nieve con la pizca de sal. Empieza a velocidad lenta para que las claras estén más fluidas, y aumenta poco a poco la velocidad para que doblen su volumen. Cuando las claras estén prácticamente firmes, vierte el azúcar y sigue batiendo durante 1 minuto. Deben formar surcos.
- Añade una parte de las claras a punto de nieve a la preparación a base de chocolate y luego incorpora las yemas de una en una con la ayuda de una espátula. Alisa con un batidor de varillas manual e incorpora las claras restantes.
- Reparte esta preparación entre 4 moldes. Hornéalos de 10 a 20 minutos a 200 °C. Sirve los suflés de inmediato.



40 MIN



1 H 30



10 MIN/NAAN



ACCESORIO

Para 6 panes

NAANS

500 g de harina panificable + dos pizcas de levadura química + 1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de azúcar en polvo + 2 cucharadas de aceite de oliva + 125 g de yogur búlgaro + 8 g de levadura de panadero seca + 12 quesitos

- En el bol del robot provisto del gancho de amasar, pon la harina, la levadura química, la sal y el azúcar. Mezcla a velocidad lenta, y luego añade el aceite, el yogur, la levadura de panadero y 90 g de agua tibia. Amasa a velocidad media de 10 a 15 minutos; la masa debe despegarse de la pared del bol. Vierte 90 g de agua tibia poco a poco, hasta que obtengas una masa lisa. En función de su consistencia, agrega agua o harina.
- Deja que la masa suba durante 1 hora 30 minutos en el recipiente cubierto con un paño limpio en un lugar tibio.
- Divide la masa en 12 bolas del tamaño de una mandarina. Extiéndelas en una superficie de trabajo enharinada, dándoles un grosor de unos 3 o 4 mm. Extiende los quesitos por encima de los 6 discos. Cubre con los discos restantes y séllalos presionando sobre los bordes.
- Calienta una sartén antiadherente grande y cocina los naans 5 minutos por cada lado. Degústalos calientes.



30 MIN



3 H 15



15 MIN



ACCESORIO

Para 10 panecillos

PANECILLOS para hamburguesa

500 g de harina panificable + 1 ½ cucharadita de levadura de panadero seca + 1 huevo entero y 1 clara + 15 cl de leche aprox. + 1 cucharada de azúcar en polvo + 1 ½ cucharadita de sal + 30 g de mantequilla en trozos pequeños + semillas de sésamo

- En el bol del robot provisto del gancho de amasar, vierte 10 cl de agua y todos los ingredientes, excepto la clara de huevo y el sésamo. Amasa durante 3 minutos a velocidad mínima y luego 10 minutos a velocidad lenta. Termina amasando 2 minutos a mano. Deja que aumente de tamaño hasta que doble su volumen (1 hora 45 minutos, aprox), dándole un pliegue al cabo de 1 hora; amasa 30 segundos a velocidad mínima. Entonces, la masa bajará, y luego forma de nuevo una bola.
- Dispón la masa en una superficie de trabajo enharinada y divídela en 10 partes iguales, de unos 85 g. Cubre las porciones de masa con un paño húmedo y deja que crezcan durante unos 15 minutos. Forma una bola con cada una de las porciones de masa. Disponlas en 2 bandejas antiadherentes y aplánalas con la palma de la mano.
- En un cuenco, mezcla con un tenedor la clara de huevo, y vierte 1 cucharada de agua. Unta las bolas de masa con ella. Deja que aumenten de volumen durante 1 hora 15 minutos en el horno tibio (30-40 °C).



- Saca las bolas de masa del horno y precaliéntalo a 200 °C. Unta de nuevo las bolas y espolvoréalas con semillas de sésamo. Hornéalas en 2 niveles durante 15 minutos, cambiando de lugar las bandejas 5 minutos antes de finalizar la cocción. Deja que los panecillos se enfríen sobre una rejilla y luego introdúcelos aún tibios en una bolsa para que se les ablande la corteza.



20 MIN



1 H



15 MIN



ACCESORIO

Para 1 pizza

PIZZA Margarita

½ cucharadita de sal + 1 cucharada de aceite de oliva + 20 cl de salsa de tomate + 50 g de emmental rallado + unas hojas de albahaca

Para la masa: 9 g de levadura de panadero fresca (o 5 g seca) + 250 g de harina



- Prepara la masa. Diluye la levadura en 2 cucharadas de agua tibia. En el bol del robot provisto del gancho de amasar, mezcla la levadura con la harina y la sal, y luego vierte 110 g de agua tibia y el aceite. Incorpora bien a velocidad media hasta que obtengas una bola de masa homogénea y lisa.

- Pon la masa en un cuenco y cúbrela con un paño limpio. Deja que aumente de volumen durante 1 hora a temperatura ambiente.

- Trabaja rápidamente la masa a mano para extraer el aire, y luego espolvoréala con harina. Extiéndela para formar un disco fino. Cúbrela con salsa de tomate, y añade el queso y las hojas de albahaca. Hornéala durante unos 15 minutos a unos 230 °C.

Variantes

Personaliza esta base para pizza con los ingredientes que desees. Puedes elaborar la masa con harina semiintegral, menos refinada, para una mayor calidad nutritiva. En este caso, utiliza 220 g de harina semiintegral, 240 g de agua tibia, ½ cucharadita de sal, 1 cucharada de aceite de oliva y 9 g de levadura de panadero fresca (o 5 g seca).



20 MIN



1 H



20 MIN



ACCESORIO

Para de 6 a 8 personas

BOLAS de pizza

250 g de mozzarella + 10 tomates secos + 10 cl de salsa de tomate + 1 cucharada de aceite de oliva + 1 cucharada de ajo en polvo + 1 cucharadita de orégano seco + unas hojas de albahaca

Para la masa: 18 g de levadura de panadero fresca (o 10 g seca) + 500 g de harina + 1 cucharadita de sal + 2 cucharadas de aceite de oliva



- Prepara la masa. Diluye la levadura en 2 cucharadas de agua tibia. En el bol del robot provisto del gancho de amasar, mezcla la levadura con la harina y la sal, y luego vierte 220 g de agua tibia y el aceite. Incorpora a velocidad media hasta que obtengas una bola de masa homogénea y lisa. Ponla en un cuenco y cúbrela con un paño limpio. Deja que aumente de volumen durante 1 hora a temperatura ambiente.

- Trabaja rápidamente la masa a mano para extraer el aire, y luego espolvoréala con harina. Extiéndela formando un rectángulo de unos 4 mm de grosor.

- Corta la mozzarella en dados pequeños, y cada tomate seco, en tres o cuatro tiras.

- Divide la masa en 16 porciones. Extiéndelas y añade a cada una 1 cucharadita de salsa de tomate, 1 dado de mozzarella y 1 tira de tomate seco. Dobra los bordes por encima del relleno, presionando bien. Modela la masa con las manos para formar una bola bien redondeada.

- Dispón las bolas, con la junta hacia abajo, en una bandeja forrada con papel sulfurizado, dejando unos milímetros entre ellas. Rocía con aceite, espolvorea con ajo y orégano, y luego hornea durante 20 minutos a 180 °C. Sírvelas bien calientes, con unas hojas de albahaca.



40 MIN



20 MIN



25 MIN



ACCESORIO

Para 4 personas

RAVIOLIS

de boniato con beicon

2 cucharadas de aceite de oliva

Para la masa: 300 g de harina + 3 huevos a temperatura ambiente + un poco de agua (si fuera necesario)**Para el relleno:** 2 boniatos + 100 g de beicon + 100 g de ricotta + sal y pimienta

- Prepara la pasta siguiendo los pasos de la p. 16. Deja que repose durante 20 minutos a temperatura ambiente.
- Elabora el relleno. Pela y corta los boniatos en dados. Cuécelos durante 20 minutos en agua hirviendo salada. Corta el beicon en trozos pequeños.
- En el bol del robot provisto del batidor plano, mezcla los boniatos a velocidad media, y luego rápida, hasta que obtengas un puré.
- En una sartén, saltea el beicon. Mézclalo con el puré de boniato y la ricotta. Salpimienta y deja que se enfríe. Reserva esta farsa en una manga pastelera con una boquilla lisa (Ø 10 mm).
- Con la ayuda de un rodillo, extiende la masa lo más fina posible en rectángulos un poco más grandes que el molde para raviolis. Espolvorea el molde con harina y dispón encima una hoja de masa, que deberá sobresalir por los lados. Presiona la masa sobre los huecos y llénalos con la farsa.
- Superpón la segunda hoja de masa y, con la ayuda de un rodillo, aplica presión sobre el molde, empezando por el centro para cerrar bien los raviolis. A continuación, retíralos.
- Cuece los raviolis durante unos 3 minutos en agua salada. Escúrrelos, ponlos en la cacerola y vierte aceite de oliva. Remuévelos y sírvelos de inmediato.



40 MIN



20 MIN



20 MIN



ACCESORIO

Para 4 personas

ORECCHIETTE

con brócoli y pecorino

4 cucharadas de pecorino con pimienta rallado

Para la pasta: 400 g de harina + 4 huevos a temperatura ambiente + 1 cucharada de agua fría (si fuera necesario)**Para la salsa:** 1 brócoli grande + 1 diente de ajo + 4 cucharadas de aceite de oliva + 10 filetes de anchoa en aceite de oliva + sal

- Prepara la pasta siguiendo los pasos de la p. 16. Deja que repose durante 20 minutos a temperatura ambiente.
- Toma 100 g de pasta y forma un cilindro (de 2 cm Ø aprox). Con la ayuda de un cuchillo, corta pequeñas rodajas de pasta. Presiona con el pulgar sobre cada rodaja. Haz lo mismo con la pasta restante. Deja que las orecchiette se sequen sobre una superficie de trabajo enharinada.
- Prepara la salsa. Separa el brócoli en ramitos. Pela el diente de ajo, retira el germen y pícalo. Cuece el brócoli durante 8 minutos en agua hirviendo salada, y luego escúrrelo.
- En una sartén, calienta 2 cucharadas de aceite de oliva, añade los filetes de anchoa y el ajo, y cocina hasta que se funda todo. Agrega el brócoli bien escurrido, y saltéalo durante 2 o 3 minutos.
- Cuece las orecchiette en agua hirviendo con sal durante 3 o 4 minutos. Escúrrelas y mézclalas con la salsa. Incorpora un pequeño cucharón de agua de la cocción. Rocía con aceite de oliva, espolvorea con pecorino con pimienta y degusta el plato caliente.

