

ALMA OBREGÓN

DULCES MARAVILLOSOS

*Drip cakes, unicornios, sirenas...
la última moda en repostería*



ALMA OBREGÓN



DULCES MARAVILLOSOS

Drip cakes, unicornios, sirenas...
la última moda en repostería



No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (art. 270 y siguientes del Código Penal)

Diríjase a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con Cedro a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47

© Alma Obregón, 2018
© Editorial Planeta, S. A., 2018
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona
www.editorial.planeta.es
www.planetadelibros.com

Fotografías del interior: © Nines Mínguez, © Alma Obregón

Diseño e infografías del interior: © Undoestudio

Primera edición: octubre de 2018
Depósito legal: B. 20.166-2018
ISBN: 978-84-08-19440-8
Preimpresión: Safekat, S. L.
Impresión: Grafo
Printed in Spain – Impreso en España

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como **papel ecológico**

Introducción

p. 9

Herramientas e ingredientes

p. 12

Los básicos

p. 14

ÍNDICE

FIESTA DE UNICORNIOS

p. 30



Tarta de buttermilk con confeti

Cupcakes rainbow velvet

Batido de frutos rojos

Galletas de vainilla

Dónuts de limón al horno

BAILE DE SIRENAS

p. 52



Tarta de limón

Cupcakes de vainilla y fruta de la pasión

Té helado de conchita azul

Galletas de frambuesa

Macarons concha de violetas



CACTUS Y DESIERTO

p. 74

Tarta de caramelo salado

Cupcakes de matcha y chocolate negro

Brownie terrario

Limonada con jalapeños

Galletas cactus de canela



CUMPLEAÑOS INOLVIDABLE

p. 94

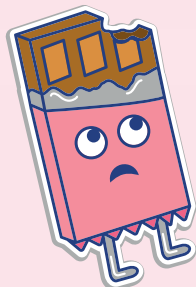
Tarta de algodón de azúcar

Tarta donut de vainilla

Cupcakes de chicle

Galletas donut de chocolate

Falsos bombones helados de chocolate blanco y vainilla



MUERTE POR CHOCOLATE

p. 114

Tarta de muerte por chocolate

Tarta de cookies 'n' cream

Cupcakes de Kinder Bueno

Monster shake de cookies 'n' cream

Macarons de cookies 'n' cream

Megacookie de S'mores

DULCE NAVIDAD

p. 136



Tarta de red velvet y cookies 'n' cream

Tarta de chocolate y menta

Cupcakes de manzana asada con caramelo

Macarons de vainilla

Piruletas de merengue

Tabla para adaptar las recetas a diferentes tamaños de molde

p. 158

Consejos de conservación y transporte

p. 160

Índice de recetas (por materias)

p. 162

Índice de recetas (por orden alfabético)

p. 164

Agradecimientos

p. 166



HERRAMIENTAS E INGREDIENTES

Muy bien, que no cunda el pánico.

Empecemos por las tartas. Para evitar que tengas que comprar miles de moldes para hacer las tartas de este libro, todas están preparadas en moldes de quince centímetros de diámetro. Y la buena noticia es que al final del libro tienes una tabla con los cálculos necesarios si tienes que adaptar las recetas a otro tamaño. Fácil, ¿no?

Mis moldes favoritos (probablemente ya lo sabes) son los de *layer cake* («pastel por capas»), que son más bajitos que los estándar y tienen la capacidad ideal de masa para lograr bizcochos esponjosos y muy, muy jugosos en un corto periodo de tiempo.

Igualmente puedes usar moldes altos si es lo que tienes (desmontables o no desmontables), pero no por eso tienes que hornear toda la masa a la vez (lo que cambiaría los tiempos de horneado). Lo ideal en ese caso es dividir la masa e ir horneándola por capas, ya que el total de la masa no cabrá en un solo molde (aunque sea bien alto) y tendrás problemas en el horneado.

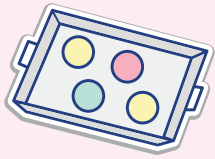
Para lo que no son tartas, utilizaremos algunas otras herramientas más específicas (moldes de donuts, de bombón helado...), pero las que son superimprescindibles (y seguro que ya tienes) son:



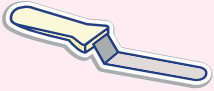
Báscula (la más importante, ¡sin duda!). Nos servirá para pesar los ingredientes con la máxima precisión. ¡Un buen pesaje es la base del éxito!



Molde de doce cupcakes. Imprescindible para hornear estas pequeñas delicias. Si no utilizas molde, los papeles se expandirán, dejando tus *cupcakes* «en 2D».



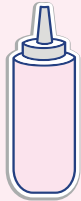
Bandeja para galletas. Nos servirá la del horno, siempre que tenga una base totalmente lisa.



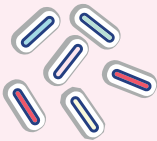
Espátula de codo y rasqueta para alisar. La espátula de codo es la mejor aliada para extender la crema sobre tartas y *cupcakes*, mientras que la rasqueta nos ayudará a lograr unos bordes perfectamente lisos.



Mangas pasteleras y boquillas. Las que más utilizaremos son la 1M y la 4B, aunque para galletas necesitarás boquillas redondas pequeñas, como la 2 o la 3.



Biberón para salsas. El mejor aliado para conseguir unos *drips* perfectos y para que rellenar tus galletas con glasa sea pan comido.



Sprinkles de colores maravillosos.



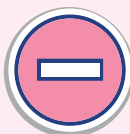
Colorantes en pasta o en gel. Son los más concentrados y los que nos proporcionarán la intensidad deseada de color usando muy poca cantidad. Si vas a utilizarlos con chocolate, comprueba que son aptos para ese uso.

Y lo que no tienes que usar:



Colorantes líquidos. Nunca lograrás colores perfectos... ¡A veces incluso desaparecen en el horneado!

Nata montada para cubrir y rellenar las tartas, en lugar de las cremas que te propongo. Cuando viertas el *drip* puedes causar un graaaaaan desastre y además la conservación es mucho más complicada.



Atajos. Confía en mí, las recetas ya están muy simplificadas y si te saltas algún paso ¡puede que el resultado no sea el esperado!

LOS BÁSICOS

¿Cómo hornear tus bizcochos de **tartas**?

- Engrasa bien los moldes: si son desmontables, con spray desmoldante o mantequilla bastará. Si no lo son, después de engrasarlos, corta un círculo de papel de horno del diámetro de tu molde y ponlo en su base antes de verter la masa. De esta forma será mucho más fácil desmoldarlo después.
- Prepara la masa siguiendo las instrucciones. No olvides pesar muy bien todos los ingredientes. Divídela entre el número de moldes indicado. Si no tienes suficientes moldes, hornea primero una parte de los bizcochos y luego, el resto. La masa puede esperar en el frigorífico, no pasa nada.
- Si vas a hornear en un molde alto, usa el truco del trapo húmedo para lograr que tu bizcocho crezca totalmente plano y no con la habitual barriga: enrolla un trapo húmedo alrededor de tu molde y sujétalo con una cuerda de hornear. Hornea la masa de esta forma y el trapo hará que las paredes del molde se calienten más despacio, evitando que se cree el dichoso «efecto montaña».



- Hornea a 180 °C con calor arriba y abajo. Si prefieres hornear con aire, reduce la temperatura a 160 °C para evitar que los bizcochos se sequen. Comprueba que están hechos con la prueba del palillo (si al pincharlo en los bizcochos sale limpio, ¡están listos!). Una vez horneados, deja que se enfríen un poco antes de desmoldarlos. Ayúdate con una espátula para hacerlo más fácilmente y deja los bizcochos sobre una rejilla para que se enfríen por completo.
- Cuando estén fríos, puedes igualarlos con una lira o con ayuda de un cuchillo de sierra y mucho cuidado: recuerda igualar siempre todos a la misma altura para que después el corte de las porciones de la tarta sea mucho más espectacular.



¿Cómo rellenar y cubrir los bizcochos de tartas?

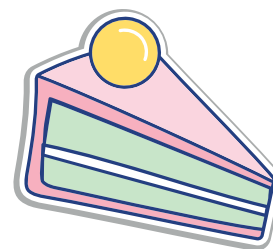
- Una vez igualados los bizcochos, coloca el primero sobre una base de cartón para tartas en tu base giratoria. Con ayuda de una espátula, aplica una fina capa de la crema que te indique la receta. Asegúrate de que al coger la crema para rellenar no la manchas con migas. También puedes utilizar una manga pastelera para realizar el relleno.



- Si el relleno no es de crema, sino algo más líquido (como *lemon curd*, caramelo, dulce de leche...) haremos un «dique» usando la crema, valiéndonos de una manga pastelera. De esta forma el relleno no se saldrá por los laterales.



- Repite la operación hasta tener montada la tarta entera. Aplica una fina capa de crema por toda la tarta con ayuda de una espátula. Para evitar que se desprendan muchas migas, coloca siempre la espátula a 45 grados respecto a la tarta; si la usas de forma perpendicular, el bizcocho sufre mucho. Esta capa es la conocida como sujetamigas y evitará que al aplicar la crema definitiva de decoración se manche de migas. Una vez extendida, congela la tarta durante 15-20 minutos o hasta que puedas cogerla con las manos sin mancharte. Puedes aprovechar ese ratito para preparar la *ganache* o caramelo de decoración, en caso de que tu tarta lo lleve.



- Cuando esté bien fría, aplica la capa final de crema. Usa para ello la rasqueta plana. Como en el paso anterior, es fundamental que la rasqueta esté a 45 grados respecto a la tarta. Si la colocas de forma perpendicular arrancarás la capa sujetamigas y no conseguirás un acabado perfecto. El hecho de que la tarta esté bien fría es fundamental para que la crema se alise con más facilidad.
- Para alisar la parte superior utiliza también la rasqueta, con mucho cuidado de dejar los bordes bien rectos. Puedes ayudarte con una pequeña espátula de codo para los toques finales.
- Una vez lista la tarta, ya puedes seguir los pasos de decoración que se indican en cada receta en concreto. Recuerda que si vas a decorar con *drip de ganache* es importante que enfríes la tarta antes unos minutos en el congelador, para que el goteo quede perfecto.



Truco

Si vas a decorar sobre la base de tarta definitiva y no quieres que se manche, coloca dos papeles de horno sobre ella. Cuando esté decorada y fría, solo tienes que tirar de cada extremo y el papel saldrá con todas las posibles manchas, dejando la base reluciente.

¿Cómo preparar la ganache para hacer las gotas?

- Trocea el chocolate y colócalo en un recipiente resistente al calor. Calienta la nata hasta que comience a hervir y viértela sobre el chocolate. Remueve de manera constante con unas varillas hasta que el chocolate se funda y la mezcla emulsione.
- Si vas a colorearla, es el momento. Después, transfiere la *ganache* a un biberón para que te sea más fácil hacer el goteo.

♥ 1.251



Trucos

Si la ganache te ha quedado muy líquida, espera un poco antes de usarla (eso sí, recuerda que, como tu tarta estará muy fría, enseguida se solidificará en contacto con ella). Para dejarla en espera, métela en el biberón o cúbreala con un papel film a piel para evitar que se le forme una película en la parte superior.

- ***La ganache que te sobre puedes refrigerarla. Se volverá muy dura, pero cuando quieras utilizarla solo tienes que ablandarla de nuevo en el microondas (con cuidado) o al baño maría.***

¿Cómo hacer el goteo o drip?

- Comienza decorando el borde de tu tarta con ayuda del biberón. Aprieta con diferente intensidad para lograr gotas más largas o más cortas. No arrastres el biberón o se estropeará el borde.
- Vierte el resto de la *ganache* en el centro de la tarta. Si tiene la textura adecuada se repartirá sola y no tendrás que alisarla. Si, por el contrario, te ha quedado un poquito densa, no te preocupes: usa una pequeña espátula de codo para alisar cualquier imperfección.



¿Cómo hornear tus **cupcakes**?



- Coloca las cápsulas de papel en el molde y prepara la masa siguiendo las instrucciones. No olvides pesar muy bien todos los ingredientes. Para rellenar las cápsulas, yo uso una cuchara de helado de 49 milímetros de diámetro.
- Divídela entre el número de *cupcakes* indicado. Si no te caben en una sola bandeja, hornea primero una parte de los *cupcakes* y luego el resto. La masa puede esperar en el frigorífico hasta 24 horas, no pasa nada.





- Hornea a 180 °C con calor arriba y abajo. Si prefieres hornear con aire, reduce la temperatura a 160 °C para evitar que queden muy puntiagudos. Comprueba que están hechos con la prueba del palillo (si al pinchar sale limpio, ¡están!). Una vez horneados, deja que se enfríen un poco antes de desmoldarlos. Después, hazlo sobre una rejilla para que se enfríen por completo.
- Si hay que rellenar los *cupcakes*, la técnica más sencilla es utilizar un descorazonador de manzanas. Introdúcelo en el centro (no llegues hasta el fondo), gira para extraer el bizcocho, añade el relleno y tapa de nuevo.



Trucos

Si las cápsulas se transparentan es culpa de las cápsulas, no tuya. Compra cápsulas de buena calidad en tiendas especializadas.

- ***Si las cápsulas se despegan es por exceso de humedad: comprueba que tus cupcakes están correctamente horneados (si están poco hechos se despegarán más fácilmente), que están completamente fríos antes de ser almacenados y que el recipiente que usas no genera humedad.***

¿Cómo utilizar la manga pastelera para decorar los cupcakes?

- Prepara la crema siguiendo las instrucciones. No hace falta refrigerarla antes de meterla en la manga pastelera; si sigues todos los pasos debería tener una consistencia perfecta una vez preparada.
- Usa mangas pasteleras desechables, que son más higiénicas. Introduce la boquilla y corta la punta de la manga pastelera. Si vas a emplear un solo color de crema, introdúcela y estará lista para decorar.
- Si vas a decorar con dos colores (o más) de crema tienes dos opciones. La primera, y más sencilla, es directamente rellenar la manga con los dos colores. Es la opción más rápida, pero si tienes que decorar muchos *cupcakes* los colores estarán cada vez más mezclados a medida que vayas rellenando la manga. La segunda opción es hacer el truco del papel film: extiende los dos (o más) colores de crema sobre un trozo de papel film. Cierra este, creando una especie de «chorizo» de crema. Corta la punta de uno de los extremos y mételo en la manga (preparada con boquilla). Así, cada vez que se te agote la crema solo tienes que introducir un nuevo «chorizo» de crema (manteniendo siempre la manga bien limpia).
- Antes de decorar asegúrate de que tus *cupcakes* (o tu bizcocho) están a temperatura ambiente. Si no lo están, la crema se derretirá. Coloca la manga en posición perpendicular al *cupcake* y decora, levantando siempre la manga con respecto al bizcocho (es muy importante no arrastrar la boquilla).

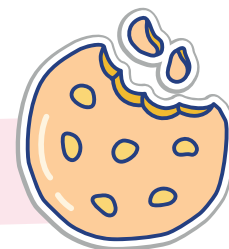


¿Cómo hornear tus **galletas**?

- Prepara la masa siguiendo las instrucciones. Una vez que tengas una masa homogénea, estírala entre dos papeles de horno y enfríala. La clave para que las galletas queden perfectas es que la masa esté totalmente fría cuando cortes las diferentes formas.
- Una vez fría la masa, precalienta el horno a 180 °C y prepara una bandeja de horno con papel de hornear o una lámina de silicona. Corta las formas y colócalas espaciadas sobre la bandeja. Haz una bola con los restos de masa y estírala de nuevo siguiendo el paso anterior. Una vez fría puedes cortar más galletas y así sucesivamente hasta acabar con toda la masa.



- Hornea hasta que se doren los bordes. Deja enfriar sobre la bandeja, sin moverlas. ¡¡Estarán blandas y si las mueves se estropearán!!
- Una vez tibias, puedes pasarlas a una rejilla para que se enfríen por completo.



¿Cómo preparar la glasa para tus galletas?

- Prepara la glasa de delineado siguiendo las instrucciones de la receta. Tiene que tener una consistencia similar a la de la pasta de dientes. Sepárala en los colores que necesites, siguiendo las instrucciones de la receta. Tíñelos con los colores en pasta y cubre bien cada bol con papel film (a piel) o un paño húmedo para evitar que se seque.
- Ahora separa un tercio de cada color y colócalo en una manga pastelera con boquilla redonda del número 2 o 3. Cierra con una pinza y tapa la boquilla con un palillo. Esta glasa es la que usarás para delinear tus galletas y hacer después tus decoraciones.
- Añade agua, gota a gota, al resto de la glasa de cada color mientras remueves hasta que esté un poco más líquida. Necesitas lograr una textura similar a la de un yogur bebible. Tiene que tener la densidad suficiente para no escurrirse por los laterales de la galleta, pero ser lo suficientemente líquida para que quede bien lisa al secarse.
- Cuando tengas listo cada color, puedes pasarlo a una manga pastelera o a un biberón para salsas, lo que más cómodo te resulte. Recuerda poner un palillo para cerrar la boquilla y que no se seque la glasa.

Truco

¿Te pone muy nervios@ la glasa o vas mal de tiempo? Otra forma de decorar este tipo de galletas es usando fondant. El resultado no es tan delicioso, pero quedan bien bonitas y a los peques les encantarán. Extiende el fondant con un grosor de unos 2 mm y recórtalo con el mismo cortador que has usado para las galletas. Para pegarlo a la galleta, puedes usar un poquito de agua. Después puedes hacer el resto de detalles en fondant (y pegarlos a la base de fondant con agua) o usando un poquito de glasa.

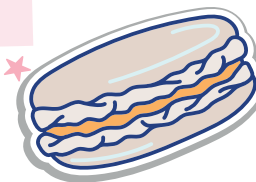
¿Cómo delinear y rellenar las galletas?



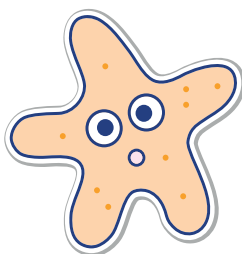
- Cuando delineas las galletas, lo que estás creando es una barrera para que la glasa de relleno no se salga por los laterales. Empieza a apretar la manga de glasa de delineado donde quieras comenzar a delinear, con la manga formando 45 grados respecto a la galleta.
- Presiona de forma constante mientras mueves la manga siguiendo el diseño que quieras delinear. Lo más importante es levantar la boquilla de la manga respecto a la galleta; asusta un poco, pero es la única forma de conseguir un delineado perfecto. Tiene que ser como si pintaras en el aire. Si arrastras la punta por el borde de la galleta, el delineado será plano e irregular.
- Cuando hayas delineado toda la galleta, o quieras un descanso, deja de presionar y posa de nuevo la punta de la boquilla en la galleta para cerrar el trazo. Déjalo secar durante unos minutos antes de rellenar las galletas.
- Al rellenar las galletas, asegúrate de que no quede ningún huequecito vacío. Emplea el biberón para poner la glasa suficiente como para que quede un relleno gordito, pero sin pasarte (o se desbordará). Si ves alguna burbujita la puedes pinchar con un palillo antes de que se seque.



¿Cómo preparar los **macarons**?



- Monta 60 gramos de clara de huevo (dos, aproximadamente). Mientras tanto, calienta en un cazo el agua con los 150 gramos de azúcar. Cuando empiecen a montarse las claras, incorpora la cucharada extra de azúcar. Sigue batiendo.
- Cuando el almíbar alcance los 114 °C viértelo muy poco a poco sobre las claras montadas, sin dejar de batir, como si fuera un hilo. Sigue batiendo hasta que el merengue esté brillante. Incorpora el colorante si vas a utilizarlo.
- Continúa batiendo y, mientras el merengue regresa a temperatura ambiente, tritura unos segundos la almendra con el azúcar glas usando la picadora para que se integren y se afinen (o lo tamizas dos veces todo junto, si no tienes picadora).
- Incorpora otros 60 gramos de claras de huevo a la mezcla de azúcar y almendra. Cuando la mezcla sea homogénea, añade el merengue y mezcla muy bien de nuevo con ayuda de una lengua de silicona. Procura no licuar mucho la masa; es importante que esté densa y brillante.
- Con ayuda de una manga pastelera y boquilla, reparte la masa sobre una bandeja cubierta por un tapete de silicona para *macarons* o por papel de horno siliconado siguiendo la forma deseada. Deja reposar hasta que estén secos al tacto.
- Hornea a 140 °C durante 12-15 minutos o hasta que al tocarlos no se muevan. Sácalos del horno y déjalos enfriar antes de intentar despegarlos.

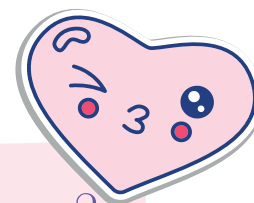




Trucos

No intentes mover los macarons en caliente. Si una vez fríos se pegan al papel o al tapete, es que estaban poco hechos; la próxima vez déjalos en el horno unos minutos más.

Los macarons son uno de los postres más desesperantes que hay. Probablemente tengas que repetirlos tres o cuatro veces hasta que te salgan perfectos. Nos ha pasado a todos... ¡¡No desesperes!!



¿Cómo trabajar el fondant y la pasta de goma?

- Trabaja siempre sobre una superficie limpia y seca. Lo ideal es una tabla antiadherente, pero te servirá también una mesa de cristal o la encimera de la cocina. Si notas que el *fondant* se pega a la mesa, espolvorea un poquito de maicena.
- El *fondant* y la pasta de goma se secan en contacto con el aire y por eso es importante que, una vez que acabes de usarlo, envuelvas bien en papel film todo el *fondant* que te sobre y lo guardes en un recipiente hermético. Si no, se pondrá muy duro y tendrás que tirarlo.
- Para decoraciones que necesitan más firmeza (como el cuerno de unicornio para una tarta, por ejemplo) se suele usar la pasta de goma, pero si no la encuentras, simplemente usa *fondant* y prepara tus decoraciones con bastante antelación para que se sequen y se endurezcan por completo.
- Para dar un toque «dorado» a tus decoraciones usaremos colorante en polvo comestible. Puedes usarlo tal cual, como si fuera una sombra de ojos, o diluido en un poquito de vodka para lograr una pintura dorada comestible. ¡Ah! No te preocupes, la cantidad de vodka que usarás es mínima y se evaporará al poco de aplicarla, así que no hay ningún problema si las decoraciones las toma después algún niño.

