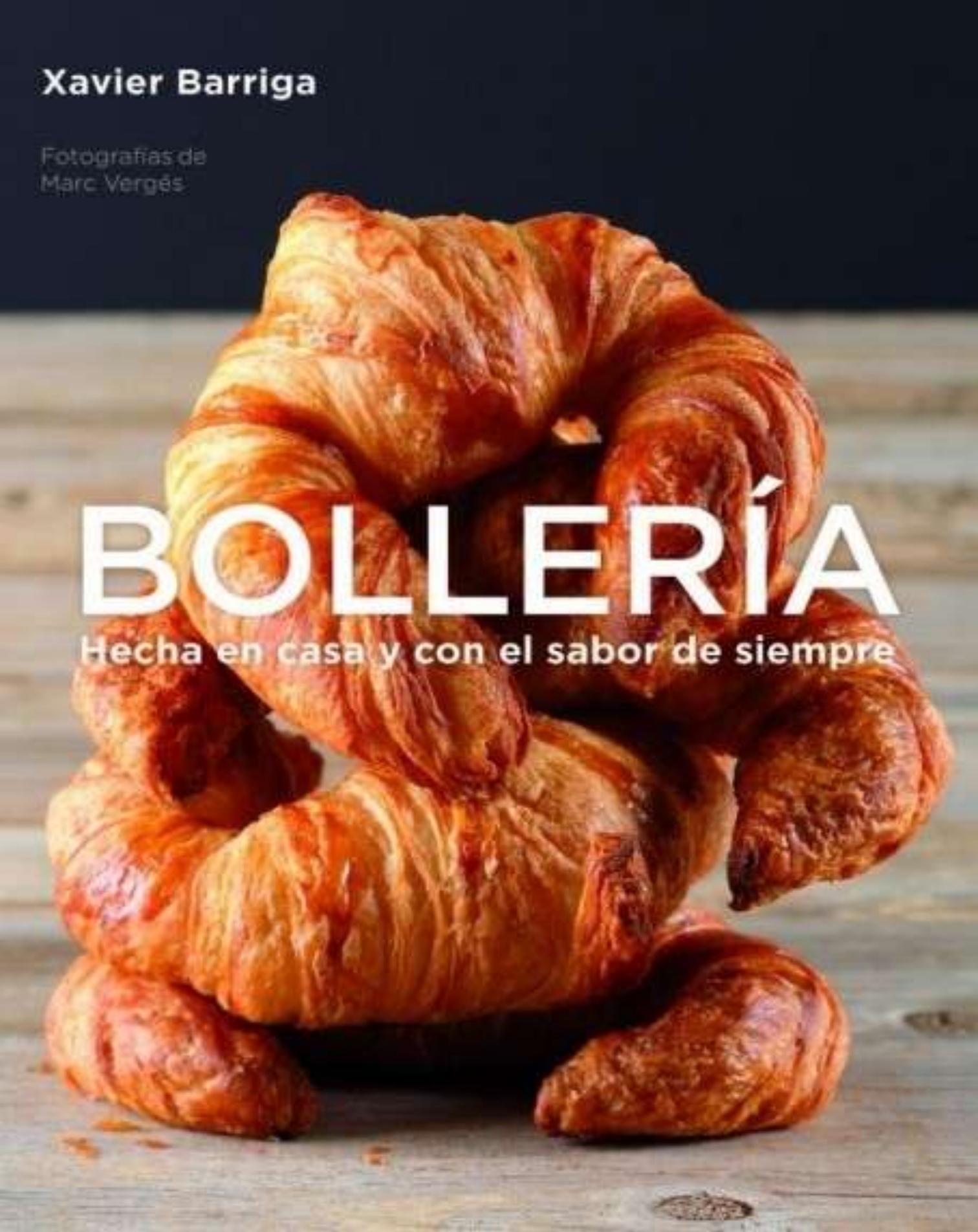


Xavier Barriga

Fotografías de
Marc Vergés

A stack of several golden-brown croissants, showing their flaky texture and curved shape, resting on a light-colored wooden surface. The croissants are piled on top of each other, with some partially obscured. The background is a dark, solid color.

BOLLERÍA

Hecha en casa y con el sabor de siempre



Xavier Barriga

BOLLERÍA

Hecha en casa y con el sabor de siempre

Fotografías de Marc Vergés

Grijalbo



Este libro está dedicado a todas las personas pacientes
y perseverantes, comprensivas, tolerantes y honestas;
con todas estas cualidades, nada puede salir mal...
ni la bollería.

P. D. a la dedicatoria
(porque siempre es bueno agradecer a quien se lo merece):

A Rosi Mouzo y al resto del equipo editorial,
por la paciencia que tienen conmigo.

A mi familia, por lo mismo (y más).

Al equipo humano de Turris, por aguantar mis idas
y venidas y por ayudarme cuando hace falta.

A todos vosotros, los lectores, sencillamente por confiar en mí.

Primera edición: marzo de 2013

© 2013, Xavier Barriga

© 2013, Marc Vergés, por las fotografías

© 2013, Random House Mondadori, S.A.

Travessera de Gràcia, 47-49. 08021 Barcelona

Quedan prohibidos, dentro de los límites establecidos en la ley y bajo los apercibimientos legalmente previstos, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, ya sea electrónico o mecánico, el tratamiento informático, el alquiler o cualquier otra forma de cesión de la obra sin la autorización previa y por escrito de los titulares del *copyright*. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, <http://www.cedro.org>) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Printed in Spain - Impreso en España

ISBN: 978-84-253-5018-4

Maquetación: Estudi Claris

Fotocomposición: gama, sl

Depósito legal: B-1107-2013

Impreso en Gráficas 94

Sant Quirze del Vallès (Barcelona)

G R 5 0 1 8 4

Índice

Introducción	8
Antes de empezar	11
Bollería de masa fermentada	21
Bollería de masa hojaldrada	41
Bollería de masa hojaldrada fermentada	63
Bollería de masa esponjada	85
Los de toda la vida	105
De inspiración europea	123
Algo más que dulce	133
Para los peques de la casa	145
Intolerancia cero	159
Todo integral	173
Rellenos y otras preparaciones	181
Índice de recetas	186
Índice de ingredientes	190

Introducción

El libro que tienes en las manos está estructurado en cuatro grandes secciones, que corresponden a las cuatro grandes familias de productos que componen el amplio mundo de la bollería o los bollos dulces. Se trata de las masas fermentadas, las masas hojaldradas, las masas hojaldradas y fermentadas y, por último, las masas esponjadas. A partir de estos cuatro tipos de masas se elaboran multitud de productos, combinando diferentes formas, tamaños, acabados y rellenos. Así nace el extraordinario universo de la bollería, de una variedad prácticamente inagotable.

Una vez tengas los fundamentos bien aprendidos y practicados, este libro te dará ideas con las que, mezcladas con mucha imaginación, podrás sorprender a los tuyos ofreciéndoles un dulce diferente todos los días.

No sería justo decir que elaborar bollería en casa es fácil, pues existen unos requerimientos técnicos, explicados en este libro, que hay que seguir escrupulosamente. También es necesaria cierta práctica y habilidad para obtener unos resultados «profesionales». Sin embargo, no debe ser esta tu obsesión, sino que lo importante después de leer el libro es que te atrevas a preparar las recetas, que pierdas el miedo a ponerte en marcha y que obtengas piezas con buen sabor, que crezcan en el horno y que queden esponjosas y tiernas.

Las recetas que te propongo aquí son el fruto de muchos años de oficio, de largas horas de amasar y de algunas noches sin dormir por no haber conseguido lo que esperaba. He realizado muchas pruebas en casa (sobre todo de horno) hasta lograr los resultados que me han satisfecho profesionalmente, y de este modo me he dado cuenta de lo que puede llegar a elaborarse en una cocina. Preparar en casa pequeñas cantidades de bollería no es muy diferente de hacerlo en un obrador de panadería o pastelería si tienes los medios técnicos necesarios (amasadora o robot de cocina y un buen horno son casi imprescindibles) y los conocimientos para superar las limitaciones de la cocina.

Un aspecto de las masas que resulta importante llegar a dominar es la hidratación. Esta depende en gran medida del grado de dureza que se quiere que tenga la masa, pero también de la cantidad de proteínas insolubles (fuerza) que tenga la harina con que trabajamos, ya que son estas proteínas las principales encargadas de absorber el agua del amasado. En las recetas que siguen se dan unas cantidades orientativas de líquidos, pero deberás adaptarlas, sobre todo la del agua, en función de las necesidades de la masa que estés elaborando en ese momento. La paciencia y el saber esperar son también elementos clave que te conducirán al éxito.



Después de estudiar las masas base de la bollería, este libro dedica un espacio a las elaboraciones típicas y a veces asociadas a las celebraciones más señaladas, que nos endulzan el final de una jornada festiva. A continuación, echa un vistazo a la rica tradición de la bollería fuera de nuestras fronteras y atrevete a elaborar algunos productos europeos tradicionales y de gran prestigio internacional. La bollería salada también tiene su sección, donde encontrarás piezas sencillas, prácticas y muy ricas y sabrosas. Por supuesto, no me olvido de los más pequeños de la casa, a quienes dedico cuatro recetas que los divertirán, tanto cuando estén ayudando a prepararlas como cuando luego se coman lo que ellos mismos han hecho.

Para terminar, he reservado un espacio importante del libro al grupo de los consumidores con necesidades especiales, que debido a intolerancias u otras causas deben reducir el consumo, o eliminar por completo de su dieta, algunas sustancias como la lactosa, la sacarosa o el gluten. La bollería integral rica en fibra y baja en calorías tiene su propio capítulo, con la intención de completar la amplia gama de productos que te propongo en este libro.

Espero que con todas estas herramientas la bollería casera deje de ser un misterio a partir de ahora y que las recetas de este libro pasen a engrosar la lista de tus recetas favoritas.

¡Salud, suerte y buen provecho!



ANTES DE EMPEZAR

Es importante equiparse con buenos utensilios de cocina y saber qué ingredientes son los más recomendables según cada receta. A continuación se detalla todo cuanto hay que saber para acabar manejando la espátula y la manga pastelera con mucha desenvoltura.

Tipos de harina

Hacer bollos y pasteles en la cocina de casa, con ingredientes naturales, de manera fácil y sencilla, puede ser todo un placer. Sólo tienes que contar con algo de tiempo y buenas materias primas. Los ingredientes que vas a necesitar son productos fáciles de encontrar en cualquier tienda o supermercado, pero lo importante es que sean de la máxima calidad.

1. HARINA DE TRIGO

La harina de trigo es el principal componente para elaborar bollos, magdalenas, galletas... Se obtiene a partir de la molienda de los granos de trigo y debe ser lisa al tacto, de olor neutro, y de sabor ligeramente dulce. Debe tener una tonalidad ligeramente cremosa, sin grumos ni trozos secos.

Existen diferentes tipos de harina:

La harina de fuerza contiene una proporción alta de proteínas (gluten) y por eso es perfecta para elaborar masas de bollería a las que se agrega mantequilla, azúcar y huevos. Es la que se utiliza para hacer brioches o bollos de leche y otras masas similares.

La harina de media fuerza está a medio camino entre una harina de fuerza y una harina panificable en cuanto a su nivel de proteínas. También se usa para elaborar panes hojaldrados con mantequilla y masas de pan con una cantidad importante de aceite de oliva.

La harina floja contiene poco gluten y por lo tanto es ideal para la fabricación de masas no fermentadas. Es la harina que se pone en todas las masas tipo magdalenas, plumcakes o bizcochos, y también en las masas para hacer galletas, pastas de té y otros productos sin levadura. Es importante usarla en este tipo de preparaciones para, por ejemplo, conseguir que las magdalenas se esponjen al máximo en el horno o para que las galletas de mantequilla no se deformen al cocerlas.



2. HARINA DE TRIGO INTEGRAL

Se obtiene a partir de la molienda de todo el grano de trigo. De color más oscuro y sabor más pronunciado que la harina de trigo blanca, la harina integral posee una buena cantidad de fibra. Los granos tienen tres partes: el salvado, la capa externa del grano, con muchas fibras y minerales; el germen, la parte más nutritiva, rica en materias grasas; y la parte central o endospermo, de donde se obtiene la harina blanca.

3. HARINA DE ESPELTA

Por otra parte, existen harinas de trigo con un nombre específico extraídas de variedades de trigo diferentes al común, como la harina de espelta. Se obtiene de los granos de espelta, una variedad de trigo blando, de color blanquecino y con un leve sabor a nuez. Es una harina algo menos rica en gluten que la harina de trigo, y por lo tanto, menos alergénica. La molienda de los granos de espelta es lenta y se hace a menos de 44 °C para evitar la oxidación de la harina y la pérdida de elementos nutritivos.

4. HARINA DE CENTENO INTEGRAL

Además de la harina de trigo, disponemos de harinas de otros cereales, que aportan sabores muy diferentes. De todas ellas quizá la más conocida es la de centeno, con la que se elabora un pan extraordinario que se conserva hasta una semana con la miga tierna y húmeda, de sabor muy particular. Rica en potasio, calcio, fósforo y magnesio, la harina de centeno se utiliza también en otros productos de bollería. El centeno es un cereal integral del cual se consumen todas sus partes, por lo que ayuda al buen funcionamiento de nuestro organismo.



Tipos de azúcar

La función primordial del azúcar es endulzar la bollería. Junto con los demás ingredientes ayuda a hacer masas más suaves, más blandas, y a dar mayor volumen a los bollos.

La cantidad de azúcar que se emplee determinará no solo el sabor de la bollería sino también su textura y color.

El azúcar blanco, el azúcar moreno y el azúcar glas son las variedades comúnmente utilizadas. Químicamente las tres están constituidas de sacarosa, un disacárido de forma cristalina y transparente, compuesto a partes iguales de fructosa y glucosa.

El **azúcar blanco** o azúcar de mesa (1) proviene de la caña de azúcar o de la remolacha. Es un producto refinado, que contiene casi el ciento por ciento de sacarosa. Puede presentarse granulado o en terrones. Su poder endulzante y su agradable sabor hacen que forme parte de casi todas las preparaciones, tanto en bollos como en galletas y pasteles.

El **azúcar moreno** o integral (2) es un producto menos transformado, que contiene también melaza. De color amarillento oscuro, se extrae del jugo de la caña de azúcar, por lo que es una fuente de vitaminas y minerales. Su sabor es a menudo menos intenso que el del azúcar blanco.

El **azúcar glas** o de lustre (3), también llamado azúcar en polvo, es un derivado del azúcar blanco. Se obtiene pulverizando el azúcar en grano. Se utiliza en algunas recetas que exigen una mayor finura.

El **maltitol**, también llamado **poliol**, si bien no es demasiado conocido por el público es un excelente sustituto del azúcar, ya que no afecta el sabor de los alimentos. Tiene una alta propiedad endulzante, por lo que se puede utilizar solo, sin mezclarlo con otros edulcorantes. Es dos veces menos calórico que el azúcar y no contiene gluten. Se recomienda para las personas que controlan su dieta y también para los diabéticos, porque no influye en la cantidad de azúcar en la sangre. Por otra parte, es muy fácil de utilizar tanto para preparaciones frías como calientes: se reemplaza 1 cucharada de azúcar por una de maltitol. Además, el maltitol se puede calentar sin problemas y se disuelve fácilmente en los líquidos.



Otros ingredientes

1. GOTAS DE CHOCOLATE

El refinado aroma y el intenso sabor del cacao hacen que el chocolate esté presente en la repostería tradicional de casi todos los países. Las gotas de chocolate son un recurso excelente para mejorar la presentación y dar un gusto exquisito a nuestra repostería casera.

2. MEZCLA DE SEMILLAS

Para rebozar cruasanes o decorar magdalenas y plumcakes puedes usar una mezcla de semillas: sésamo tostado, lino dorado, lino marrón, mijo, avena, pipas de girasol, pipas de calabaza, semillas de amapola. Además de dar un toque de estilo a los productos, las semillas aportan textura, color, sabor y muchos nutrientes importantes para el organismo.

3. ACEITE DE OLIVA

Si bien muchos preparados de repostería utilizan mantequilla, existe la alternativa de sustituirla por aceite de oliva o aceite de oliva virgen, que se considera más saludable. Ambos otorgan un sabor agradable a las magdalenas, así como a los pasteles, panes y bollos. El aceite mejora la humedad de las preparaciones y les proporciona una textura blanda y esponjosa. Siempre se recomienda usar aceites de oliva suaves, no demasiado intensos, para la elaboración de pasteles y otros productos de repostería.

4. FRUTOS SECOS

Cuando hablamos de frutos secos nos referimos a semillas ricas en aceite —como las nueces, las almendras, las avellanas y los cacahuets— o en almidón —como las castañas y los piñones—. Todos ellos provienen de árboles, salvo el cacahuete que se saca de una planta leguminosa que crece bajo tierra.

Nunca han faltado en las cocinas tradicionales del Mediterráneo y siempre han contado con una fuerte presencia en la repostería. Ya sean tostados, caramelizados, como relleno o como adorno de bollos, galletas, pasteles y postres, su fama es indiscutible.

Los frutos secos en general, especialmente los cacahuets, las almendras y los piñones, son una buena alternativa a las proteínas animales. Rebosan de nutrientes esenciales, como vitaminas, sales minerales y otros compuestos. Las almendras, avellanas y nueces aportan vitamina E, un antioxidante potente.

5. HUEVOS

Gracias a los huevos, las masas fermentadas adquieren un color amarillento y se tornan más suaves y delicadas. De este modo se conservan más tiempo sin perder su textura ni su sabor.

Las yemas son la parte más nutritiva de los huevos. Están compuestas de agua, grasa, lecitina, proteínas y vitaminas. Su poder emulsionante ayuda a mejorar la fusión de las grasas y el agua que intervienen en una receta. Las yemas reducen el tiempo del batido y suavizan las masas.

Las claras contienen una buena cantidad de agua y de proteínas. Al batirlas, toman y retienen oxígeno, con lo cual se esponjan y aumentan su volumen de manera espectacular. Las claras batidas dan mayor volumen a los bollos en general y se aprovechan para preparar merengue.

Debido a que no todos los huevos pesan lo mismo, ni todos son del mismo tamaño, en las recetas de este libro la cantidad necesaria de huevos se expresa en gramos y no en unidades. Para facilitar la conversión de unidades a gramos, hay que tener en cuenta que un huevo de tamaño mediano pesa 60 gramos, de los cuales 10 gramos corresponden a la cáscara, 30 gramos a la clara y 20 a la yema. Así, por ejemplo, para obtener 50 gramos de huevo necesitaremos un huevo entero, ya que no tendremos en cuenta el peso de la cáscara.

6. CÍTRICOS

Entre los aromas naturales, los que más se utilizan para aromatizar la bollería son el limón y la naranja. Es común que se agregue ralladura de limón o de naranja en la preparación de un bizcocho o de otras masas para potenciar su sabor. Se añaden también a postres, cremas y otros preparados con el fin de darles un toque de acidez. La ralladura de limón o de naranja también favorece el desarrollo de las masas en el horno, aumentando su volumen.

Para prepararla se debe usar un rallador no muy grueso evitando incluir la parte blanca de la piel porque puede acabar amargando el producto final.

El zumo de limón y de naranja exprimido se emplea para aromatizar tartas, pasteles, bollos, y para corregir sabores demasiado dulces o empalagosos.

La piel de naranja, rallada o confitada, es un ingrediente importante para saborizar bollos y pasteles.

7. ALMENDRA MOLIDA

Este fruto seco propio de la zona mediterránea es imprescindible en confitería para hacer turrones, mazapanes, praliné y otros dulces navideños. La almendra se puede encontrar con diferentes texturas: entera, molida, fileteada, troceada. La almendra molida o en polvo es ideal para incorporar a la fabricación de bollería.

8. CANELA

Desde antaño, esta especia es una de las preferidas para dar sabor a una gran cantidad de platos dulces y salados. Se la considera un condimento ideal para acompañar masas dulces, chocolate y también algunas carnes. Proveniente del árbol de la canela, se utiliza en polvo y en rama para aromatizar pasteles y cremas.

Entre otras propiedades curativas, la canela sirve para reducir los niveles de glucosa en sangre.

9. MANTEQUILLA

Esta sustancia untuosa que se obtiene por centrifugación de la leche o de la nata está compuesta aproximadamente por un 84% de materia grasa y un 16% de agua. El resto son pequeñas cantidades de minerales y vitaminas. Su punto de fusión oscila entre los 28 y los 30°C; por eso es la grasa mejor digerida por el cuerpo humano.

Para preparar las recetas de este libro, se usa mantequilla fría que se puede cortar en porciones pequeñas para trabajarla mejor. En algunas recetas, la mantequilla debe estar a temperatura ambiente, por lo que debe sacarse del frigorífico al menos una hora antes de utilizarla. De esta forma, sin llegar a derretirse, perderá frío y adquirirá una textura cremosa que nos permitirá



trabajarla e incorporarla a alguna mezcla. Cuando adquiere esta textura recibe el nombre de mantequilla pomada. Hay varios trucos para ablandar la mantequilla rápidamente, trabajándola con las manos o calentándola en el microondas. Esta última solución no es la más recomendable, pero si se emplea, es obligatorio controlar los tiempos, cada pocos segundos comprobar y mover, para impedir que se funda.

No todas las mantequillas son iguales, aunque por su aspecto lo parezcan. Para obtener una bollería excelente es fundamental usar mantequilla de buena calidad. Esta resiste la acción de las bacterias unos días a temperatura ambiente, pero su sabor es delicado y se deteriora fácilmente por el aire y la luz intensa, por eso se debe guardar en el frigorífico, envuelta herméticamente.

10. MANTECA DE CERDO

La manteca de cerdo forma parte de las grasas animales y proviene de calentar el tejido adiposo acumulado en el abdomen y otras partes del cuerpo del cerdo, separando después la grasa fundida. Tiene una textura granulosa y una consistencia blanda y untuosa. Su sabor es insípido y desprende un débil olor. Puedes usarla en lugar de la mantequilla o para hacer ensaimadas y focaccias.

Utensilios imprescindibles

¿Qué hace falta para hacer bollería en casa? Hay una serie de utensilios que vamos a necesitar para elaborar los brioches, las palmeras, los hojaldres y demás piezas de bollería que aparecen en este libro. No son instrumentos extraños ni caros; por el contrario, son bastante conocidos y pueden encontrarse en las tiendas de menaje para cocina. Lo fundamental es que estos utensilios y accesorios te faciliten el trabajo y ayuden a mejorar la calidad de tus preparaciones.

1. Robot de cocina: es un gran aliado de la repostería, ya que sirve para amasar, batir y mezclar. Si no lo tienes, puedes batir y mezclar a mano con un batidor de varillas manual.



- 2. Batidor de varillas manual:** es indispensable si no tienes robot de cocina. Por ejemplo, para remover la masa o para batir los huevos, esponjarlos y hacer que adquieran cierto volumen.
- 3. Rodillo:** te servirá para aplanar y estirar la masa sobre el mármol o la superficie de trabajo, hasta lograr el grosor deseado.
- 4. Cuchillos de sierra:** un buen cuchillo de sierra te será necesario para hacer porciones de masa y cortar los hojaldres; con un cuchillo plano podrás extender las cremas y mermeladas o hacer marcas en la masa.
- 5. Cuchillo liso:** se precisa una hoja bien afilada para cortar la masa antes de meterla en el horno.
- 6. Espátula:** sirve para rebañar los restos que queden en los cuencos o en el robot.
- 7. Pincel de cocina:** es indispensable para pintar con huevo la superficie de los cruasanes y otras piezas de bollería.
- 8. Tijeras:** las utilizarás para realizar cortes en los brioches y demás piezas.
- 9. Boquilla:** se incorpora a la manga pastelera mediante un adaptador. Puede ser lisa, rizada o con diferentes formas.
- 10. Rasqueta:** es un utensilio de panadería muy adecuado para manipular la masa y dividirla sin desgarros.
- 11. Papel sulfurizado o vegetal:** es muy útil, especialmente para forrar las bandejas de horno y evitar que las piezas de bollería se peguen.
- 12. Manga pastelera:** sirve para decorar, para verter la masa dentro de los moldes, para rellenar o poner capas de crema. Son mejores las mangas de plástico que las de tela, pues tienen un solo uso y resultan más higiénicas y económicas.
- 13. Balanza de cocina:** El primer paso es siempre pesar con cuidado los ingredientes de la receta escogida. Cuando los hayas pesado, pon cada ingrediente por separado en un bol. Además de asegurar el éxito de la preparación, el hecho de pesar los ingredientes te dará seguridad y confianza. En este libro, las cantidades de los ingredientes están indicadas en gramos o en mililitros, ya que es una forma más objetiva que las cucharadas o los vasitos que aparecen en otras publicaciones, y que a veces resultan medidas poco exactas.
- 14. Jarra medidora graduada:** las jarras más comunes son de plástico o vidrio y se usan para medir los líquidos y otros ingredientes.

OTROS UTENSILIOS

Bandeja de horno: tendrás que cubrirla con una hoja de papel de cocción a fin de que las masas no se peguen.

Cortapastas: son prácticos para cortar discos de masa, hacer galletas, etc. Es innumerable la cantidad de formas y modelos de cortapastas que hay en el mercado; desde círculos y corazones hasta estrellas y flores.

Moldes: están disponibles en las tiendas, de distintos materiales resistentes al calor. Pueden ser de aluminio de un solo uso, de acero inoxidable o de silicona. Existe una amplia variedad de formas y tamaños muy variados y divertidos. Los moldes deben estar limpios y secos. Tendrás que engrasarlos con un poco de mantequilla derretida para que la masa no se pegue al cocerse.



BOLLERÍA DE MASA FERMENTADA

Las masas de bollería fermentadas son aquellas que están elaboradas con harina de fuerza, enriquecidas con azúcar, mantequilla y huevos y sembradas con levadura de panificación. La masa más representativa de esta familia es el brioche. Las piezas de brioche también suelen llamarse suizos, medias lunas o bollos de leche.

Consideraciones previas

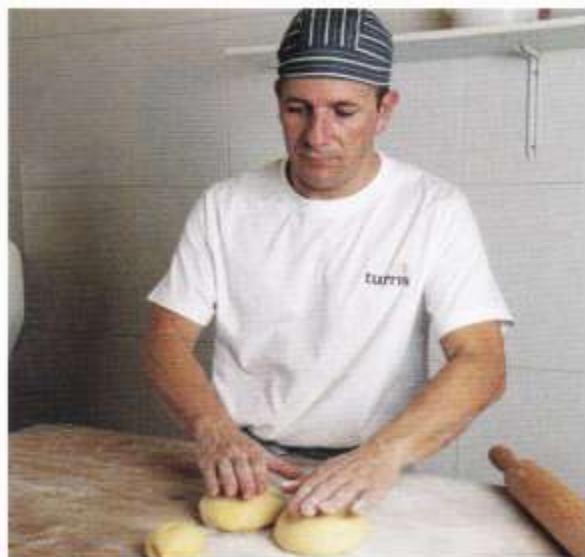
El brioche es una masa de origen francés universalmente conocida, que se prepara con multitud de variaciones en función del lugar donde se hace y del profesional que la elabora. Es una masa flexible, blanda y de tacto suave, que requiere un amasado largo y complejo y unos tiempos de reposo de toda la masa en bloque imprescindibles para que esta adquiera consistencia. Los reposos en la nevera facilitan la manipulación de la masa debido principalmente a que se enfría la mantequilla que contiene y eso la hace menos pegadiza y más elástica.

La harina que se utiliza para elaborar masas de bollería fermentada debe ser siempre harina de fuerza o de gran fuerza, porque es la que contiene más proteínas insolubles y, consecuentemente, la que más gluten aportará a la masa.

El amasado será largo, y es recomendable realizarlo mecánicamente, aunque también puede hacerse a mano. En este caso, los reposos de la masa durante el amasado y antes de incorporar la levadura deben ser numerosos y largos. El amasado mecánico lo haremos siempre con el accesorio gancho y a velocidad media.

Debido al largo tiempo de amasado, debe utilizarse los ingredientes principales (harina, huevos, mantequilla, agua) fríos de la nevera, para obtener masas relativamente frías. Si tienes un termómetro de masas, comprueba que la temperatura de la masa de bollería enriquecida no supere los 25 o 26 °C al finalizar el amasado.

Para mejorar los bollos elaborados con este tipo de masa, puedes apartar una porción de la masa de brioche recién preparada y dejarla en la nevera hasta el día siguiente para que doble su volumen. Esta masa, llamada masa fermentada (o masa madre), se utiliza en la siguiente preparación junto con el resto de los ingredientes iniciales. Su finalidad es aportar volumen, esponjosidad y ligereza al brioche. Si usas esta técnica, la proporción recomendada de masa de brioche fermentada es de 100 gramos por cada 500 gramos de harina.



Preparación básica

500 g de harina de gran fuerza
10 g de sal
100 g de azúcar
150 g de huevo (3 unidades)
100 g de mantequilla
100 g de masa de brioche fermentada (opcional)
120-130 ml de agua aproximadamente
40 g de levadura fresca
la ralladura de 1 limón
la ralladura de 1 naranja
½ cucharadita rasa de canela en polvo

Amasa todos los ingredientes, a mano o a máquina (en este caso utiliza el accesorio gancho de la batidora de mesa), exceptuando la mantequilla y la levadura. Guarda un poco de agua para más adelante.

Corta la mantequilla en dados pequeños y resérvala en la nevera.

Incorpora la mantequilla fría (sin calentarla ni ablandarla) a la masa cuando esta ya se haya formado y sigue trabajando el conjunto hasta que poco a poco la mantequilla se vaya integrando en la masa. Este es el momento más delicado y complicado del proceso de amasado, sobre todo si se realiza manualmente. En este caso, requiere períodos de amasado intercalados con períodos de reposo de la masa (y tuyos), con el objetivo de que esta se relaje.

Cuando la masa esté casi lista y la mantequilla se haya incorporado y absorbido, añade la levadura fresca agregando un poco de agua a la masa para disolverla más rápidamente.

Sigue amasando hasta que la levadura se haya disuelto del todo y la masa quede fina y elástica. Verás que el amasado ha terminado cuando la masa se desprege perfectamente de las paredes del vaso de la batidora o, si amasas a mano, no se te pega ni en las manos ni en la mesa de trabajo. Si no es así, significa que todavía falta tiempo de amasado.

Cuando se prepara este tipo de masa es fundamental saber que debe pasar de dura a blanda, es decir, tienes que incorporar el agua poco a poco y la mantequilla cuando la masa ya está formada.

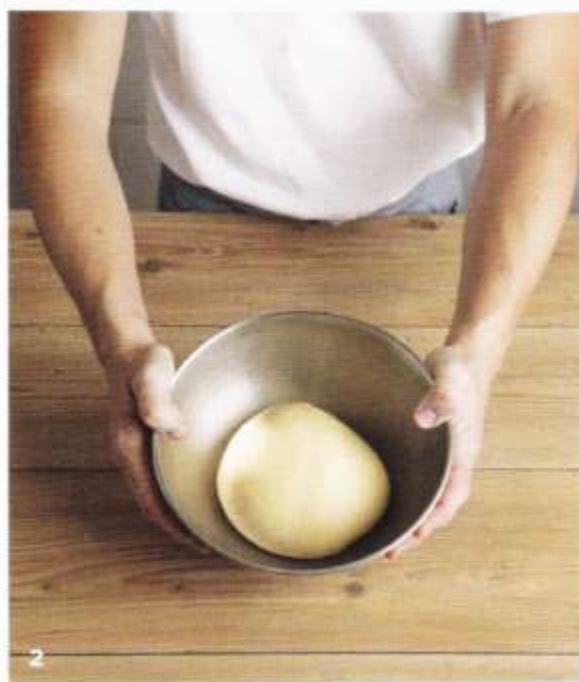
Observa en la fotografía (foto 1 de la página siguiente) cómo debe quedar la masa al final del amasado. Es muy importante que adquiera esta textura para obtener un producto final esponjoso y con volumen.

Forma una bola con la masa (foto 2 de la página siguiente) y déjala reposar, en un bol untado con aceite de oliva y tapada con un film transparente, durante una hora en la nevera.

Vuelca la masa sobre la mesa de trabajo y divídela en piezas del peso requerido en la receta que vayas a preparar.

Trabaja ligeramente las porciones de masa hasta formar bolas lisas y uniformes. Esta operación te ayudará después a formar mejor cualquier tipo de pieza.

Pon las bolas en una lata o bandeja un poco aceitada, tápalas con film transparente y resérvalas en la nevera durante 30 minutos.



Moldea las piezas según se indica en cada receta.

Pinta las piezas de brioche con huevo batido con un poquito de sal (con la sal te quedarán más brillantes y bonitas).

Deja fermentar los bollos en un lugar cálido y resguardado de corrientes de aire hasta que prácticamente doblen su volumen inicial.

Calienta el horno a 210 °C.

Cuando las piezas casi hayan doblado el volumen que tenían antes de empezar a fermentar, píntalas nuevamente con huevo (con mucho cuidado para que no se deshinchen) y acábalas o decóralas según cada receta.

Hornea los brioches entre 8 y 15 minutos, en función del peso de las piezas, o hasta que estén dorados y bonitos. Ten en cuenta que si se trata de bollos rellenos, el tiempo de horneado será mayor.

CONSEJOS Y TRUCOS

- Utiliza siempre harina de fuerza o de gran fuerza. Cómprala en tu panadería o pastelería habitual.
- Un día antes de amasar el brioche, pon todos los ingredientes que vayas a utilizar en la nevera. Las masas calientes son, con total seguridad, muy difíciles de trabajar y dan como resultado piezas con poco volumen y apelmazadas.
- Procura reservar una pequeña porción de masa en la nevera para utilizarla al día siguiente como masa fermentada. Si solo amasas una vez a la semana, pon esta masa en el congelador y el día anterior pásala del congelador a la nevera. Incorporala al resto de los ingredientes al inicio del amasado.
- Sé paciente con el amasado, debe ser largo e intenso para conseguir masas elásticas y suaves.
- Guarda un poco de agua para la parte final del amasado.
- Deja reposar las masas en la nevera, con ello conseguirás enfriar la mantequilla que contienen y no te costará trabajarlas. Si untas muy ligeramente la superficie de trabajo con un poco de aceite, te resultará cómodo y agradable manipular la masa y formar las piezas.
- Busca un lugar templado y libre de corrientes de aire para la fermentación. Un buen sitio suele ser el horno apagado, aunque si hace mucho frío, puedes encenderlo durante un par de minutos o tres para que alcance cierta temperatura (no más de 30 °C).
- No esperes a que las piezas adquieran mucho volumen durante la fermentación. Hornéalas cuando casi hayan doblado el volumen inicial, pero no superes esta medida. Un brioche muy fermentado tiene tendencia a perder sabor y a secarse rápidamente una vez salido del horno.
- Hornea los bollos el tiempo justo para que adquieran color. Si los cueces demasiado enseguida se quedarán secos y perderán su textura esponjosa y tierna. Sabrás que están en su punto cuando empiecen a colorearse de manera regular y uniforme.
- Si horneas piezas grandes, al sacar la bandeja del horno dale un pequeño golpe con el mango de un cuchillo en la base. De este modo romperás la estructura del vapor de agua contenido dentro de la pieza, y esta no se bajará ni arrugará mientras se enfría. Sin embargo, para ello también es necesario que el resto de los parámetros sean correctos, pues una pieza puede arrugarse y perder volumen por las causas siguientes: uso de harinas flojas, mal amasado, falta de presión al formar las piezas, exceso de fermentación, exceso de temperatura del horno, falta de cocción.

Brioche

Receta para 14 brioche

500 g de harina de gran fuerza	120-130 ml de agua
10 g de sal	40 g de levadura fresca
100 g de azúcar	la ralladura de ½ limón
150 g de huevo (3 unidades)	la ralladura de ½ naranja
100 g de mantequilla	½ cucharadita rasa de canela en polvo
100 g de masa de brioche fermentada (opcional)	1 huevo para pintar los brioche sal

Amasa los ingredientes manualmente o con la ayuda de un robot de cocina. En este caso, usa el accesorio gancho. Recuerda que debes incorporar la mantequilla a mitad del amasado y la levadura cuando falten pocos minutos para el final.

Termina de preparar la masa siguiendo las indicaciones de la página 23.

Pesa porciones de masa de 80 gramos, moldéalas en forma de bolas y déjalas en la nevera tapadas con un paño durante 30 minutos.

Forma manualmente una barrita corta y sin punta con cada porción.

Pon las piezas sobre una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado dejando una separación entre ellas para que no se peguen al fermentar.

Píntalas con huevo ligeramente batido y mezclado con un poco de sal.

Calienta el horno a 220 °C.

Deja que los brioche fermenten durante 90 minutos o hasta que doblen su volumen inicial. Vuelve a pintarlos con huevo antes de introducirlos en el horno.

Realiza dos o tres cortes con unas tijeras mojadas en agua a lo largo de cada pieza.

Hornea los brioche durante 8 minutos aproximadamente.

DECORA LAS PIEZAS poniéndoles un poco de azúcar en el centro después de cortarlas. Para ir cambiando de vez en cuando, haz piezas más grandes o más pequeñas, o bien brioche redondos de diferentes tamaños. Si no vas a consumir todos los brioche el mismo día y quieres congelarlos, envuélvelos en papel de aluminio cuando terminen de enfriarse, y guárdalos dentro de una bolsa de plástico en el congelador. Así aguantan durante dos semanas, y cuando los descongeles, volverán a estar blandos y esponjosos.





Espiral de cabello de ángel

Receta para 14 espirales

500 g de harina de gran fuerza	40 g de levadura fresca
10 g de sal	la ralladura de ½ limón
100 g de azúcar	la ralladura de ½ naranja
150 g de huevo (3 unidades)	½ cucharadita rasa de canela en polvo
100 g de mantequilla	cabello de ángel para el relleno
100 g de masa de brioche fermentada (opcional)	1 huevo para pintar las piezas
120-130 ml de agua	sal

Amasa todos los ingredientes, excepto el cabello de ángel, manualmente o utilizando el robot de cocina con el accesorio gancho. No olvides agregar la mantequilla a mitad del amasado y la levadura unos minutos antes de terminar.

Sigue los pasos explicados en la página 23 para acabar de preparar la masa.

Divide la masa en porciones de 80 gramos, dales forma de bola y déjalas en la nevera tapadas con un paño durante 30 minutos.

Pon un poco de aceite en la superficie de trabajo y, con ayuda del rodillo, estira las bolas de masa.

Para dar forma a las piezas, sigue los pasos de la página siguiente.

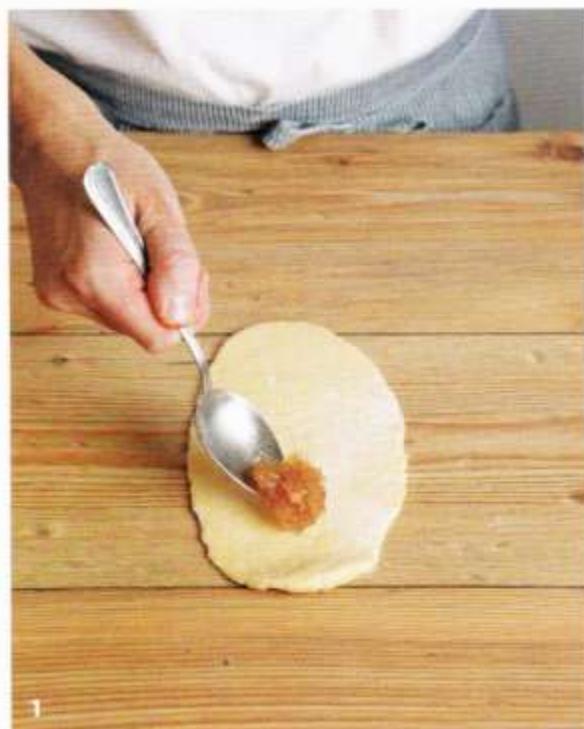
Píntalas con huevo ligeramente batido con un poco de sal.

Calienta el horno a 220 °C.

Deja que las espirales fermenten durante 90 minutos o hasta que su volumen inicial se doble y vuelve a pintarlas.

Introdúcelas en el horno y cuécelas durante unos 8 minutos.

PRUEBA DISTINTOS RELLENOS, por ejemplo, una crema pastelera o de chocolate, o incluso un relleno salado de jamón dulce y queso o una buena crema de espinacas.



PASO 1

Con una cuchara, pon un poco de cabello de ángel en la parte superior de la pieza estirada.



PASO 2

Enrolla la masa hacia abajo hasta la mitad. Con un cuchillo, haz cuatro cortes en la parte de la masa que no está enrollada.

PASO 3

Acaba de enrollar las piezas. Colócalas a continuación sobre una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado, lo bastante separadas para que no se peguen al fermentar.



Brioche de pasas y nueces

Receta para 17 brioches

500 g de harina de gran fuerza

10 g de sal

100 g de azúcar

150 g de huevo (3 unidades)

100 g de mantequilla

100 g de masa de brioche fermentada

(opcional)

120-130 ml de agua

50 g de levadura fresca

½ cucharadita rasa de canela en polvo

110 g de pasas de Corinto

110 g de nueces del país troceadas

1 huevo para pintar las piezas

sal

azúcar glas

Pon agua en un cazo al fuego y cuando empiece a hervir viértela sobre las pasas en un cuenco. Deja las pasas en remojo durante una hora, después escúrrelas y déjalas enfriar. Este escaidado hará que las pasas queden blanditas y muy apetecibles y permite, si lo deseas, macerarlas con ron durante toda la noche (si los brioches son para los niños, es mejor no macerarlas).

Cuando las pasas estén secas y frías, mézclalas con las nueces.

Junta todos los ingredientes, salvo las pasas y las nueces, y amásalos manualmente o con el robot de cocina equipado con el accesorio gancho. Recuerda que debes agregar la mantequilla a mitad del proceso de amasado, y la levadura cuando falten pocos minutos para terminar.

A continuación, incorpora las pasas y las nueces y continúa amasando hasta que se hayan integrado perfectamente en la masa.

Acaba de preparar la masa siguiendo los pasos de la página 23.

Corta porciones de masa de 80 gramos y forma bolas con ellas, intentando que tanto las pasas como las nueces no queden en el exterior de la pieza.

Forra una bandeja de horno con papel sulfurizado y coloca las piezas encima, dejando una separación entre ellas para que no se peguen al fermentar.

Píntalas con huevo ligeramente batido y mezclado con un poco de sal.

Calienta el horno a 220 °C.

Pon los brioches de pasas y nueces a fermentar en un lugar adecuado durante 90 minutos o hasta que doblen su volumen inicial.

Pinta de nuevo los brioches con huevo. Trocea unas cuantas nueces y distribúyelas por encima de la pieza con cuidado. Espolvorea generosamente las piezas con azúcar glas con la ayuda de un cedazo.

Hornea los brioches durante 8 minutos aproximadamente.

PUEDES HACER ESTOS BRIOCHES con otros frutos secos, como pistachos o avellanas, por ejemplo. Si quieres unos brioches muy nutritivos y energéticos, haz piezas más grandes con todo tipo de frutos secos mezclados.



Berlina rellena de crema de chocolate

Receta para 16 berlinas

500 g de harina de gran fuerza

10 g de sal

80 g de azúcar

100 g de huevo (2 unidades)

50 g de mantequilla

180-200 ml de agua

40 g de levadura fresca

la ralladura de ½ limón

½ cucharadita rasa de canela en polvo

aceite para freír

crema de chocolate para el relleno

azúcar glas o en grano

Amasa los ingredientes, excepto la crema de chocolate, manualmente o usando el robot de cocina con el accesorio gancho. No olvides agregar la mantequilla a mitad del amasado y la levadura unos minutos antes de terminar. Debes obtener una masa más bien firme.

Sigue las indicaciones de la página 23 para terminar de preparar la masa.

Divide la masa en porciones de 60 gramos cada una y forma bolas con ellas.

Pon las piezas sobre una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado, con la precaución de dejarlas separadas para que no se peguen al fermentar.

Deja que las berlinas fermenten durante 90 minutos o hasta que doblen su volumen inicial.

Calienta aceite de oliva de primera calidad hasta el punto de fritura (entre 170 y 180 °C).

Introduce las berlinas con cuidado dentro del aceite. Debes freír cada cara de la berlina hasta que esté dorada, dándole la vuelta a la pieza para que el dorado sea uniforme. Ten cuidado con las salpicaduras de aceite, sobre todo si hay niños cerca.

Deja enfriar las berlinas sobre papel de cocina absorbente para que suelten la mayor cantidad de aceite posible.

Haz un pequeño agujero con un cuchillo en el lateral de cada berlina y, con la ayuda de una manga pastelera con boquilla lisa y pequeña, rellénelas de crema de chocolate.

Reboza las berlinas rellenas con azúcar glas o azúcar en grano.

PRUEBA LAS BERLINAS rellenas de crema pastelera o una buena mermelada de frambuesa. Además, con la misma masa puedes hacer bolas pequeñas (de 10 o 15 gramos) siguiendo el mismo proceso. ¡Ya verás qué bocaditos más exquisitos!



Torta de brioche con fruta confitada

Receta para 4 tortas

500 g de harina de gran fuerza

10 g de sal

100 g de azúcar

150 g de huevo (3 unidades)

100 g de mantequilla

100 g de masa de brioche fermentada
(opcional)

120-130 ml de agua

35 g de levadura fresca

la ralladura de ½ limón

½ cucharadita rasa de canela en polvo

fruta confitada para decorar la torta
(melón, cereza, naranja)

piñones

1 huevo para pintar la masa

sal

azúcar para espolvorear

Para elaborar la masa del brioche, amasa los ingredientes manualmente o con la ayuda de tu robot de cocina. En este caso, utiliza el accesorio gancho. Recuerda que debes incorporar la mantequilla a mitad del amasado y la levadura cuando falten pocos minutos para terminarlo.

Acaba de preparar la masa siguiendo las indicaciones de la página 23.

Separa porciones de masa de 350 gramos para obtener con cada porción una torta para 4 personas.

Después de darles forma de bola, déjalas reposar en la nevera durante 30 minutos tapadas con un paño. Este reposo te permitirá estirarlas sin dificultad.

Con la ayuda de un rodillo, aplana y estira la masa hasta obtener piezas ovaladas de 1 centímetro de grosor.

Pinta las tortas con huevo ligeramente batido y mezclado con un poco de sal y decóralas con los trozos de fruta confitada.

Pon las tortas a fermentar en un lugar cálido y a salvo de corrientes de aire hasta que prácticamente hayan doblado su volumen.

Enciende el horno y caliéntalo a 190 °C.

Cuando las tortas estén fermentadas, espolvoréalas con piñones y un poco de azúcar en grano. Horéalas durante 17 minutos aproximadamente. Verás que en el horno aumentan de volumen y van adquiriendo un bonito color.

Cuando creas que las tortas están cocidas, saca la bandeja del horno y dale un pequeño golpe en la parte de abajo con el mango de un cuchillo.

Deja enfriar completamente las tortas en la bandeja antes de manipularlas.

EN VEZ DE FRUTA CONFITADA, decora la torta con frutos secos, crema pastelera, crema de chocolate, una mezcla de piel de naranja y gotas de chocolate... Utiliza tu imaginación para crear variaciones y sorprender cada día a los tuyos con una torta diferente. Además, las mismas tortas en tamaño individual se convierten en una merienda más que apetecible.



Surtido de minibocadillos

Redondo cortado con tijeras relleno de salchichón

Minitrenzado relleno de queso tierno

Barritas minis rellenas de jamón dulce

Redonditos lisos rellenos de jamón ibérico

Elabora un surtido de pequeñas piezas de bollería con distintos rellenos siguiendo la receta de la página 23.

Para hacer las piezas redondas, corta porciones pequeñas de masa y forma bolas con ellas.

Para las barritas, pesa trozos pequeños de masa, moldéalos en forma de bolas y déjalos en la nevera tapados con un paño durante 30 minutos. Pasado este tiempo, elabora una barrita corta y sin punta con cada porción, fijándote en la receta del brioche de la página 26.

Y para confeccionar la minitrenza, sigue los pasos de la receta de la trenza de brioche de la página 135.

Puedes rellenar las piezas del surtido con salchichón, jamón ibérico, queso tierno, jamón york o la combinación de ingredientes que más te guste.





BOLLERÍA DE MASA HOJALDRADA

Las masas hojaldradas son masas no fermentadas (sin levadura) en las cuales, mediante la incorporación de mantequilla y la realización del plegado después del amasado, se produce la formación de capas de masa intercaladas con capas de grasa. En el horno y por la acción del calor, el agua que contiene la grasa se convierte en vapor, que empuja las capas de masa hacia arriba y hace que crezca y suba. Por otro lado, durante la cocción, la grasa, una vez exenta de agua, se funde en las capas de masa, y de este modo se obtienen las características láminas crujientes y sabrosas del hojaldre.

Las elaboraciones con masas hojaldradas son ligeras y muy crujientes, con un marcado sabor a mantequilla.

Consideraciones previas

La masa de hojaldre se compone de cuatro ingredientes fundamentales, tres de los cuales intervienen en el amasado (harina, agua y sal), mientras que el cuarto, la grasa, se incorpora después del amasado. La grasa es, preferentemente, mantequilla, aunque puede utilizarse margarina vegetal o manteca de cerdo.

La harina debe ser de media fuerza, es decir, una harina más fuerte que la usada para hacer pan pero menos fuerte que la que se utiliza para el brioche. Esta harina se puede adquirir en una panadería o pastelería, pero también se puede obtener mezclando una parte de harina de fuerza con una parte de harina panificable.

El agua tiene que enfriarse en la nevera antes de empezar el amasado.

La mantequilla es el ingrediente más importante para obtener un hojaldre excelente. Debe ser de primera calidad y estar siempre fría (entre 10 y 14 °C) en el momento de comenzar a hacer el plegado.

El amasado es corto, pues la masa hojaldrada no tiene que ser excesivamente extensible. En la fotografía puedes observar la textura que debes obtener al final del amasado (foto 1 de la página contigua).

No hagas masas blandas si la mantequilla está dura, la consistencia de la masa y de la mantequilla han de ser lo más parecidas posible.

La parte más complicada del proceso de elaboración del hojaldre es, sin duda, la realización del plegado. Debes seguir metódicamente las instrucciones y respetar al máximo los tiempos de reposo indicados a lo largo del plegado.

No fuerces ni aprietes excesivamente la masa, pues correrías el riesgo de romper las capas de masa y grasa. Si ocurre esto, el hojaldre no crecerá en el horno y perderá grasa durante la cocción. Lo verás porque la bandeja del horno queda llena de aceite.

La gran diferencia entre las masas de hojaldre y las masas fermentadas es que las de hojaldre no llevan levadura, por lo tanto, no fermentan. Esto puede suponer una ventaja, pues evita tener que estar atento a los tiempos de fermentación y buscar lugares cálidos y con humedad para que la masa fermente.

El hojaldre permite realizar una gran variedad de piezas, con distintos rellenos y acabados, tanto dulces como salados, ya que se trata de una masa sin azúcar en su composición.

Preparación básica

500 g de harina de media fuerza
10 g de sal
250-275 ml de agua
375 g de mantequilla para realiza el plegado

Amasa la harina, la sal y el agua (siempre fría) hasta obtener una masa suave y fina pero no demasiado extensible.

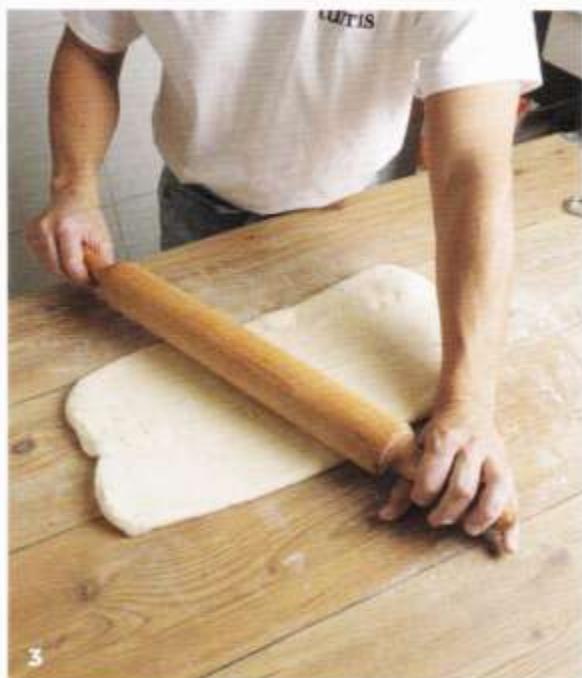
Si realizas el amasado a mano, deja reposar la masa entre cada una de las fases.

Cuando tengas la masa lista (foto 1), estírala sobre una bandeja un poco enharinada para que no se pegue, extendiéndola y aplanándola con el rodillo. Déjala reposar en la nevera durante 1 hora tapada con film transparente o con un paño para que no forme corteza.

Saca la mantequilla de la nevera, ponla entre dos trozos de papel de horno y aplánala con el rodillo hasta formar una lámina. Ponla así en la nevera de nuevo. El tamaño de la placa de mantequilla debe ser la mitad del de la masa.

Espolvorea la superficie de trabajo con un poco de harina y pon la masa encima. Coloca la lámina de mantequilla sobre la masa, intentando que quede lo más centrada posible (foto 2). Dobla la masa sobre la mantequilla hasta que esta quede totalmente cubierta.





A partir de este paso es necesario hacer cinco pliegues sencillos al conjunto de masa y mantequilla. Para realizar un pliegue sencillo sigue los pasos siguientes:

Estira la masa (con la mantequilla ya incorporada) horizontalmente hasta obtener un pastón de 40 centímetros de largo por 20 centímetros de ancho aproximadamente (foto 3).

Divide mentalmente la masa en tres partes. Dobla la parte de la izquierda sobre la parte del medio y luego dobla la parte de la derecha también sobre la parte del medio. Después de esta operación, tapa la masa con film transparente y déjala reposar en la nevera durante 30 minutos (foto 4).

Dale media vuelta al trozo de masa y estíralo con el rodillo para obtener nuevamente un pastón de 40 por 20 centímetros.

Repite el plegado de la masa y vuelve a dejarla tapada con film transparente en la nevera durante 30 minutos.

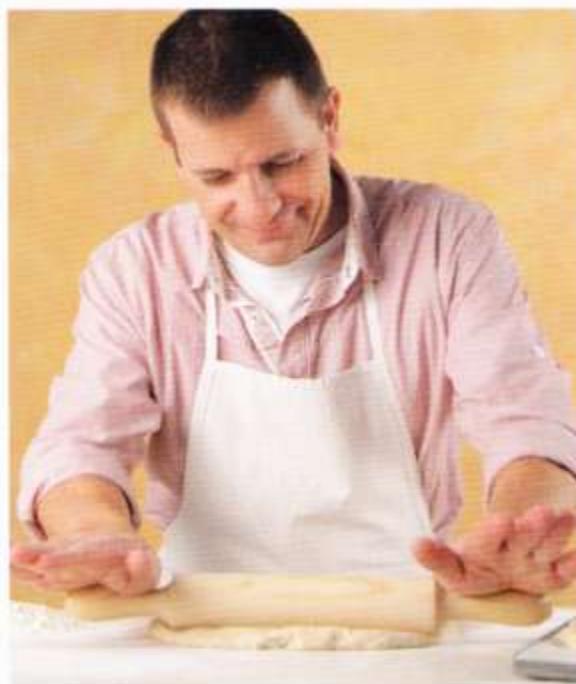
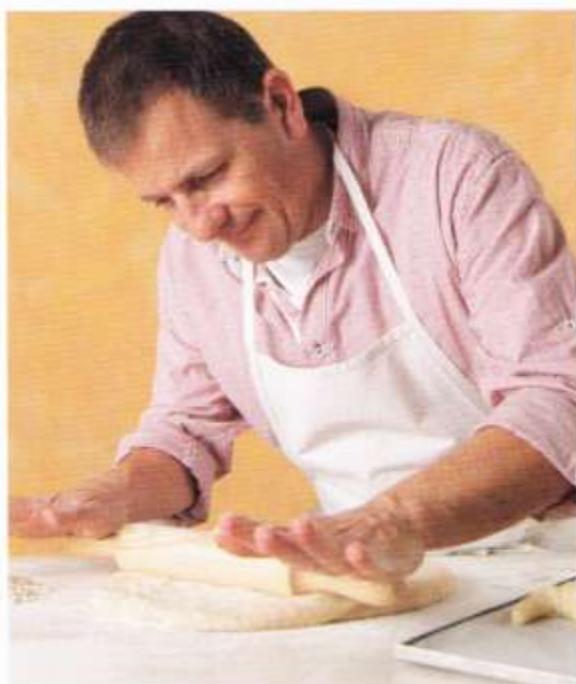
En total deben realizarse cinco pliegues sencillos. Cuéntalos e intenta no despistarte con el número de los que llevas; apunta cada uno en un papel si es necesario. Ten en cuenta que después de realizar cada plegado debes poner la masa en la nevera y dejarla reposar 30 minutos.

Tras el último plegado, el tiempo de reposo en la nevera debe ser de 1 hora como mínimo. También puedes dejarla hasta el día siguiente, aunque muy bien tapada con film transparente.

En ese momento, ya tienes la masa lista para empezar a moldear las piezas de hojaldre según te indique la receta.

CONSEJOS Y TRUCOS

- Es fundamental que la masa y la mantequilla tengan la misma consistencia y estén frías. Piensa que una mantequilla excesivamente blanda se fundiría con la masa, y una mantequilla excesivamente fría y dura se partiría durante el laminado como una placa de hielo, y sería muy difícil repartirla en la masa de forma homogénea.
- Insisto en la importancia de respetar los tiempos de reposo en la nevera entre plegado y plegado, para que la masa adquiera extensibilidad y no te cueste mucho estirarla.
- Durante el laminado, espolvorea con harina la mesa de trabajo y la masa, de este modo la masa se deslizará bien.
- Procura no hacer piezas de hojaldre demasiado gruesas, ya que el grosor dificultaría su cocción y quedarían crudas por el centro. Es conveniente que las primeras veces trabajes con una masa más bien fina.
- Al pintar las piezas con huevo, no las empapes, dales solo unas pinceladas ligeras. El exceso de huevo dificulta el desarrollo del hojaldre en el horno.
- Para cocer el hojaldre la temperatura del horno debe ser de unos 180 °C. El tiempo de cocción dependerá del tamaño de las piezas y de si contienen relleno o no. Una pieza grande o rellena debe estar más tiempo en el horno que una pieza pequeña y sin relleno.
- Todas las piezas de hojaldre admiten muy bien la congelación, así que puedes congelarlas una vez que las tengas formadas. Para cocerlas no es necesario descongelarlas, pueden ir directamente del congelador al horno.





Palmeras

Receta para 14 palmeras

500 g de harina de media fuerza
10 g de sal
250-275 ml de agua
375 g de mantequilla para realizar el plegado
azúcar en grano para espolvorear

Prepara la masa hojaldrada tal como se indica en la página 43. Acuérdate de tener la mantequilla en la nevera hasta el momento de utilizarla.

Espolvorea con abundante azúcar en grano la superficie de trabajo, así como la masa. Con un rodillo, estira la masa de hojaldré sobre el azúcar hasta obtener una lámina de un grosor de $\frac{1}{2}$ centímetro como máximo y unos 70 centímetros de largo por unos 30 de ancho.

Para dar forma a las piezas, sigue los pasos de la página siguiente.

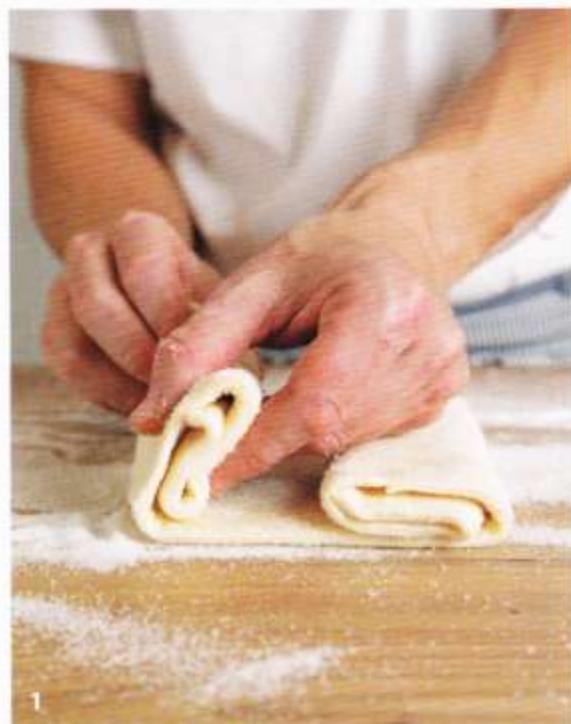
Coloca las palmeras en una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado dejando una separación entre ellas. Esto es importante porque en el horno las palmeras tienden a abrirse al hincharse por efecto del calor.

Calienta el horno a 180 °C.

Cuando el horno haya alcanzado su temperatura, cuece las palmeras durante 19 minutos aproximadamente.

Con un cuchillo o una paletina y con precaución para no quemarte, dales la vuelta a las palmeras para que la cocción sea uniforme por ambas caras. Termina de hornearlas durante 5 o 6 minutos más, hasta que veas que están bien doradas por ambos lados.

UNA VEZ FRÍAS, puedes bañar las palmeras con chocolate negro o con leche. La combinación de un buen hojaldré de mantequilla con el chocolate es deliciosa.



PASO 1

Realiza tres pliegues desde uno de los lados largos de la masa hacia el centro y después otros tres pliegues iguales desde el otro lado largo hacia el centro.



PASO 2

Monta una parte encima de la otra y reserva el rollo de masa en la nevera durante 1 hora.

PASO 3

Corta el rollo en porciones de $\frac{1}{2}$ centímetro de grosor con un cuchillo liso bien afilado.



Dificultad: difícil **Reposo:** 60 minutos en la nevera después del plegado **Cocción:** 15 + 10 minutos
★ **Punto clave:** el estirado de la masa final (debe ser muy fina) y la calidad de la crema de vainilla (es esencial la infusión)

Milhojas de crema de vainilla

Receta para 18 milhojas

500 g de harina de media fuerza
10 g de sal
250-275 ml de agua
375 g de mantequilla para realizar el plegado
azúcar glas para espolvorear
crema de vainilla (véase la página 183)

Sigue los pasos indicados en la página 43 para confeccionar la masa hojaldrada. Recuerda la importancia de que la mantequilla esté bien fría en el momento de utilizarla.

Espolvorea con harina la superficie sobre la que vas a trabajar la masa.

Corta una porción de la masa hojaldrada que tienes en la nevera con el plegado ya realizado. Con un rodillo, estírala sobre la superficie hasta que tenga un grosor de dos milímetros como máximo. Enharínala por encima para que no se pegue. Si te cuesta mucho estirla, déjala reposar durante 5 minutos. Si hace mucho calor, dobla la masa y déjala reposar en la nevera.

Una vez bien estirada la masa, pon la lámina sobre una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado.

Pincha la masa con un tenedor para que suba lo menos posible y recorta los bordes que sobren.

Extiende una hoja de papel de cocción sobre la masa y coloca otra bandeja de horno encima. El peso de la bandeja evitará que la plancha de hojalde suba mucho en el horno.

Calienta el horno a 190 °C.

Introduce el hojalde en el horno y déjalo cocer durante 15 minutos.

Con cuidado para no quemarte, saca la bandeja de encima y el papel y acaba de dorar la placa de hojalde hasta que tenga un color bonito, aproximadamente 10 minutos más.

Saca el hojalde del horno y sube la temperatura a 250 °C.

Espolvorea la placa de hojalde con azúcar glas y ponla en el horno para que se caramelicé. Controla el tiempo, porque si el horno está a 250 °C, con un minuto es suficiente.

Deja enfriar el hojalde por completo.

Con cuidado para no romperlo, corta con un cuchillo de puntilla porciones de hojalde de 10 centímetros de largo por 3 de ancho.

Con una manga pastelera, pon una capa de crema de vainilla encima de una tercera parte de las plaquitas de hojalde. Ve superponiendo capas de hojalde y capas de crema de vainilla hasta obtener milhojas de tres capas.

MEZCLA CREMA PASTELERA con nata semimontada para elaborar otro magnífico relleno para tus milhojas, y decóralos con frutas exóticas. La combinación es espectacular.



Tarta de manzana con crema

Receta para 35 tartas individuales

500 g de harina de media fuerza

10 g de sal

250-275 ml de agua

375 g de mantequilla para realizar
el plegado

1 huevo para pintar la masa

sal

crema pastelera (véase la página 182)

2 manzanas

gelatina de manzana

Confecciona la masa hojaldrada siguiendo las instrucciones de la página 43. No olvides dejar la mantequilla en la nevera hasta el momento de utilizarla.

Enharina una superficie para poder trabajar la masa sin que se te pegue.

Separa una porción de la masa de hojaldrado que tienes en la nevera con los pliegues ya realizados y, con un rodillo, estírala sobre dicha superficie hasta que tenga un grosor de $\frac{1}{2}$ centímetro. Espolvoréalala con harina para que no se pegue.

Recorta piezas cuadradas de 10 centímetros de lado.

Pon las bases de hojaldrado en una bandeja de horno forrada con una hoja de papel sulfurizado. Píntalas con huevo ligeramente batido con un poco de sal y píntalas con un tenedor, solo en el centro.

Calienta el horno a 190 °C.

Con la ayuda de una manga pastelera, pon un poco de crema en el centro de las bases de hojaldrado, de modo que no llegue a los bordes.

Pela las manzanas y córtalas en medios discos bien finos. Distribúyelos por encima de la crema pastelera de manera decorativa.

Baja la temperatura del horno a 180 °C.

Introduce la bandeja en el horno y hornea las tartas de manzana durante 35 minutos aproximadamente.

Deja enfriar las tartas y píntalas con un poco de gelatina de manzana para que queden más brillantes y se conserven tiernas más tiempo.

ESTAS TARTAS SE PUEDEN HACER con una mezcla de frutos secos en vez de manzana (avellanas, almendras, pistachos, nueces, pasas, piñones...). Así serán, además de exquisitas, muy nutritivas. Con esta misma receta, elabora bandas de manzana cortando rectángulos de masa de 10 centímetros de ancho por 30 de largo, o de la medida que desees.



Dificultad: fácil Reposo: 60 minutos en la nevera después del plegado Cocción: 25 minutos
★ Punto clave: que la masa no sea muy gruesa y el punto de cocción

Corazón de crema con fresas

Receta para 9 corazones

500 g de harina de media fuerza
10 g de sal
250-275 ml de agua
375 g de mantequilla para realizar
el plegado

1 huevo para pintar la masa
sal
crema pastelera (véase la página 182)
fresas para decorar
gelatina de manzana (opcional)

Sigue los pasos indicados en la página 43 para preparar la masa hojaldrada. Recuerda que es muy importante que la mantequilla esté bien fría cuando vayas a usarla.

Espolvorea con harina la superficie de trabajo.

Corta un trozo de la masa de hojaldre que tienes terminada en la nevera y estírala sobre la superficie con la ayuda de un rodillo. Debes obtener una lámina de 1/2 centímetro de grosor aproximadamente. Enharínala por encima para que no se pegue. Si te resulta difícil estirar la masa, déjala reposar 5 minutos. Si hace mucho calor, dóblala y ponla a reposar en la nevera.

Una vez estirada la masa, corta piezas con un cortapastas en forma de corazón y deposítalas sobre una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado. Los cortantes en forma de corazón o de cualquier otra cosa los encontrarás en tiendas especializadas, pero también puedes utilizar tus propias plantillas hechas con cartón y recortar con un cuchillo de puntilla.

Calienta el horno a 190 °C.

Pinta los corazones de hojaldre con huevo ligeramente batido y mezclado con un poco de sal.

Con una manga pastelera, coloca una pequeña cantidad de crema en el centro de cada corazón de hojaldre, dejando los bordes sin relleno. Esta crema evitará que el corazón suba demasiado por la parte del centro.

Hornea los corazones de hojaldre con crema a 190 °C durante unos 25 minutos.

Una vez cocidas, deja enfriar completamente las piezas sobre una rejilla.

Añade más crema pastelera a los corazones horneados, encima de la crema que ya tienen.

Corta las fresas por la mitad y ve colocándolas sobre la crema de los hojaldres a modo de decoración.

Si dispones de gelatina de manzana, pinta las fresas para darles más brillo y presencia.

CAMBIA LAS FRESAS por una mezcla de fruta fresca, que dará una vistosidad y un colorido increíble a tus hojaldres. Puedes utilizar kiwi, mandarina, frambuesas, moras, grosellas en rama, plátano, y cualquier otra fruta que te guste. También puedes hacer hojaldres de formas variadas preparando plantillas originales y divertidas para cortar la masa.





Mariposas

Receta para 12 mariposas

500 g de harina de media fuerza

10 g de sal

250-275 ml de agua

375 g de mantequilla para realizar el plegado

azúcar en grano para espolvorear

Prepara la masa hojaldrada tal como se indica en la página 43. Acuérdate de tener la mantequilla en la nevera hasta el momento de utilizarla.

Espolvorea la superficie de trabajo con una cantidad abundante de azúcar en grano. Haz lo mismo con la masa.

Con un rodillo, estira la masa de hojaldrado sobre el azúcar hasta formar una lámina de 70 centímetros de largo, 30 de ancho y 1/2 centímetro como máximo de grosor.

Para dar forma a las piezas, sigue los pasos de la página siguiente.

Calienta el horno a 180 °C.

Cuando el horno haya alcanzado esta temperatura, introduce en él las mariposas de hojaldrado y cuéceles entre 17 y 19 minutos.

Con un cuchillo o una paletina y con precaución para no quemarte, dale la vuelta a las piezas para que la cocción sea uniforme por ambas caras. Hornéalas unos 6 minutos más hasta que veas que están bien doradas.

UNA VEZ FRÍAS, puedes bañar las mariposas con chocolate negro o con leche. La combinación de un buen hojaldrado de mantequilla con el chocolate es deliciosa.



PASO 1

Pliega la masa de la misma manera que se explica en la receta de las palmeras (página 48) y reservalá en la nevera durante una hora.



PASO 2

Corta el rollo de masa en porciones de aproximadamente 1 centímetro de grosor con un cuchillo liso bien afilado. Haz un segundo corte central dejando sin cortar una cuarta parte de la pieza.

PASO 3

Abre la pieza para depositarla en la bandeja del horno. Es importante que separes las piezas entre sí, porque en el horno tienden a abrirse al crecer por efecto del calor.



Surtido de pastelitos de hojaldre

Canelón de crema

Tira de cabello de ángel y piñones

Minidiscos de almendra

Canelón de mazapán y granillo de almendra

Palmeritas

Tira de tarta de manzana con crema

Minimariposas

Partiendo de las recetas de este capítulo, puedes preparar un delicioso surtido de minipastas ideales para disfrutarlas en compañía.

Si deseas preparar los canelones, estira pequeñas porciones de masa y, con una cuchara, pon un poco de relleno en la parte superior de la pieza estirada. Enrolla la masa hacia abajo hasta que las piezas queden cerradas del todo. En las páginas 182 y 185 encontrarás las indicaciones necesarias para elaborar los rellenos. Cuando tengas los canelones terminados, decóralos con un poco de granillo de almendra por encima.

Para hacer las palmeritas y las minimariposas, basta con seguir las recetas de las páginas 47 y 57.

Los discos de almendra tan solo requieren trabajar la masa en forma de bola y decorarla con una almendra en la parte superior.

Si decides preparar las tiras de cabello de ángel con piñones y o de crema pastelera con manzana, sigue los pasos de la receta de la tarta de crema pastelera y manzana de la página 52. Trabaja la masa en forma de rectángulo dejando un hueco para la guarnición en la parte superior. Para hacer la crema pastelera, consulta la página 182. Para terminar las piezas, cubre la crema pastelera y el cabello de ángel con piñones y manzana.







BOLLERÍA DE MASA HOJALDRADA FERMENTADA

Las masas hojaldradas fermentadas son masas que crecen y aumentan de volumen por dos métodos claramente diferenciados. El primero es un desarrollo biológico, por fermentación, gracias a la levadura y el anhídrido carbónico que esta genera. Este gas queda atrapado en la red del gluten y el almidón formados durante el amasado.

El segundo es un desarrollo físico, producido durante la cocción por la presión que ejerce el vapor procedente de la evaporación del agua contenida en la mantequilla, que empuja y separa las capas de masa creadas durante el laminado.

Estas masas son una combinación de la masa fermentada y la masa hojaldrada. El producto más representativo de este grupo es sin duda el cruasán.

Consideraciones previas

Debes utilizar la misma harina que usas para elaborar masas hojaldradas, es decir, una harina de media fuerza o una mezcla al cincuenta por ciento de harina panificable y harina de fuerza.

Al tratarse de masas hojaldradas pero con levadura, hay que tener en cuenta los requisitos propios de las masas que fermentan, es decir, controlar la temperatura al final del amasado (entre 21 y 23 °C) y respetar los tiempos de reposo en la nevera, sobre todo.

El laminado es una de las etapas clave y puede complicarse muchísimo si se trabaja con masas calientes y que hayan empezado a fermentar, pues adquieren mucho «nervio» y el proceso se hace muy difícil. Debido a la tenacidad que presenta en estas condiciones, la masa tiene tendencia a no dejarse estirar durante el laminado y, en consecuencia, los pliegues no quedan bien elaborados.

Si no has realizado nunca el proceso del plegado en una masa, te aconsejo que antes de elaborar masas con levadura practiques dicho proceso con masas sin levadura y sin mantequilla, tan solo a modo de prueba y para adquirir práctica y destreza. Con masas sin levadura puedes hacer tantos pliegues como quieras aunque, eso sí, después de cada uno deja reposar la masa antes de volver a practicar.

El resultado final de una masa con el plegado mal realizado son piezas que se rompen durante la fermentación, crecen poco y pierden grasa en el horno. Por eso es tan importante que trabajes con las masas frías en todo momento. No es difícil, solo tienes que usar agua del frigorífico y controlar los tiempos de amasado.

La masa debe reposar siempre en la nevera, estirada y tapada con film transparente para que no forme corteza. El tiempo de reposo puede ser de hasta 24 horas. La ventaja de trabajar con masas que han estado en refrigeración radica en que durante el laminado la masa transmite su frío a la mantequilla usada para hacer el plegado, lo cual evita que se funda, y se consigue así mantener diferenciadas las capas de masa y de grasa.

Prepara la mantequilla una hora antes de realizar el plegado. Pesa la cantidad que necesites, ponla entre dos hojas de papel de horno y aplánala con el rodillo. La placa de mantequilla debe ser la mitad de grande que la masa estirada. Estas medidas facilitarán la incorporación de la mantequilla a la masa, tal como se aprecia en las fotografías del proceso de laminado (véanse las fotos de las páginas 43 y 44, en el apartado de las masas hojaldradas). Guarda la placa de mantequilla en la nevera hasta que empieces a hacer el plegado.

Las masas que tratamos en este capítulo, a diferencia de las masas hojaldradas contienen levadura y, por consiguiente, fermentan y aumentan de volumen. Por lo tanto, requieren que se ponga atención a los tiempos de fermentación. Conviene no dejar que las piezas fermenten y crezcan demasiado antes de entrar en el horno, pues los bollos quedarían muy aireados y con poco sabor.



Preparación básica

500 g de harina de media fuerza

10 g de sal

40 g de azúcar

10 g de leche en polvo (opcional)

25 g de mantequilla

250 ml de agua fría

25 g de levadura prensada

280 g de mantequilla para el plegado

Amasa en la batidora de sobremesa o a mano todos los ingredientes excepto la levadura y la mantequilla para el plegado.

Al final del amasado incorpora la levadura con un poco de agua fría para que se disuelva bien y sigue amasando hasta obtener una masa firme, lisa y de tacto suave.

Forma una bola con la masa, tápala con un paño y déjala reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos.

Sobre la mesa de trabajo espolvoreada con un poco de harina, estira la masa con el rodillo hasta formar un rectángulo. Pon la masa en una bandeja, tápala con film transparente y resérvala en la nevera durante 2 horas como mínimo.

Pesa la mantequilla del plegado y estírala hasta formar una lámina de un tamaño que sea la mitad del de la masa que tienes en la nevera. Reserva esta placa de mantequilla en la nevera.

Realiza el plegado en la masa siguiendo el procedimiento utilizado para hacer la masa hojaldrada (véase la página 44). La única diferencia es que debes realizar solo 3 veces pliegues sencillos, en lugar de las 5 de la masa de hojalde.

Una vez tengas realizado el plegado, tapa la masa con film transparente y ponla en la nevera para que repose durante 1 hora como mínimo.

Pasado ese tiempo, ya tienes la masa lista para empezar a preparar las piezas según se indique en cada receta.

CONSEJOS Y TRUCOS

- Realizar un buen amasado es clave para conseguir productos de gran calidad. Al trabajar con harinas de media fuerza, es mejor realizar el amasado a máquina que a mano. Trata de obtener masas frías, lisas, firmes y de tacto suave y extensible.
- Si amasas a mano, recuerda dar los descansos necesarios a la masa con el fin de que se relaje y no adquiera demasiado «nervio».
- Tapa siempre la masa con plástico para evitar que forme corteza.
- Ten la masa siempre en la nevera y sácala solo para realizar el plegado y finalmente formar las piezas. Las masas frías no son una garantía total de éxito, pero es seguro que si formas las piezas con masas calientes y fermentadas no obtendrás los resultados esperados.
- Si elaboras piezas rellenas, tanto si se trata de crema, chocolate o algún ingrediente salado, no pongas demasiada cantidad de relleno, ya que a veces su sabor lo domina todo y enmascara el sabor de la propia masa.
- Si quieres obtener piezas crujientes, no las hornees a demasiada temperatura, ya que durante la cocción corres el riesgo de que se doren mucho por fuera pero queden crudas por dentro. Una buena manera de conocer las temperaturas de cocción es hacer la prueba siguiente: hornea un cruasán de 70 gramos de peso en masa durante 17 minutos; si pasado este tiempo el cruasán todavía está blanco, es que el horno debe estar más alto y si, por el contrario, con 17 minutos de horneado se ha tostado mucho, significa que la temperatura del horno es demasiado alta y tienes que bajarla para las próximas hornadas.
- Las piezas de masa hojaldrada fermentada se pueden guardar en el congelador, justo cuando acabas de formarlas y antes de que empiecen a fermentar. Ponlas en el congelador y cuando estén firmes, envuelve cada pieza por separado en film transparente o ponlas todas juntas en un recipiente hermético. Resérvalas en el congelador durante un tiempo máximo de una semana. Cuando quieras fermentar y cocer estas piezas congeladas, debes sacarlas del congelador el día anterior y dejarlas en la nevera toda la noche. Al día siguiente, pásalas de la nevera a un lugar cálido para que fermenten y, una vez listas, cuécelas normalmente.



Cruasán

Receta para 15 cruasanes

500 g de harina de media fuerza
10 g de sal
40 g de azúcar
10 g de leche en polvo (opcional)
250 ml de agua

25 g de levadura prensada
280 g de mantequilla para el plegado
1 huevo para pintar las piezas
sal

Sigue los pasos indicados en la página 66 para elaborar la masa hojaldrada con levadura. Recuerda que debes amasar bien hasta obtener una masa firme, lisa y de tacto suave.

Una vez hayas realizado el plegado, tapa la masa con film transparente y déjala en la nevera durante 1 hora como mínimo.

Pon un poco de harina sobre la masa y sobre la mesa de trabajo. Estira la masa con el rodillo hasta dejarla de un grosor de 1/5 centímetro aproximadamente. Corta triángulos de masa de 9 centímetros de base por 26 de largo. El peso ideal en masa de estos triángulos es de 75 gramos.

Para dar forma a las piezas, sigue los pasos de la página siguiente.

Pon los cruasanes en una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado dejando una separación prudencial entre ellos; recuerda que una vez cocidos habrán doblado su volumen. Píntalos con huevo ligeramente batido y mezclado con un poquito de sal.

Deja fermentar los cruasanes en un lugar cálido, con una temperatura cercana a los 28 °C, y sin corrientes de aire. El horno que se ha calentado durante 2 o 3 minutos, puede ser un buen lugar.

Cuando los cruasanes alcancen un buen volumen, enciende el horno a 190 °C.

Vuelve a pintarlos ligeramente con huevo y hornéalos durante 17 minutos aproximadamente.

Deja enfriar los cruasanes sobre una rejilla para que la parte inferior no retenga el calor.

CORTA POR LA MITAD LOS CRUASANES, una vez fríos, y rellénalos de jamón york y queso en lonchas. Espolvoréalos con un poco de queso rallado y gratíalos en el horno hasta que el queso se dore. ¡Verás qué ricos!



PASO 1

Con la parte ancha del triángulo hacia arriba, realiza un corte en la base del triángulo.



PASO 2

Enróllalo hacia abajo, intentando tirar hacia los extremos la parte de las patas.

PASO 3

Acaba de enrollar el cruasán y dale forma para terminarlo.





Napolitana de chocolate

Receta para 15 napolitanas

500 g de harina de media fuerza
10 g de sal
40 g de azúcar
10 g de leche en polvo (opcional)
25 g de mantequilla
250 ml de agua
25 g de levadura prensada
280 g de mantequilla para el plegado
1 huevo para pintar la masa
sal

Para el relleno:

crema de chocolate o barritas de chocolate
de 8 centímetros de largo
(las venden en tiendas especializadas)

Elabora la masa hojaldrada con levadura según los pasos explicados en la página 66.

Amásala bien para conseguir una masa firme, lisa y de tacto suave.

Tras realizar el plegado, tapa la masa con plástico y déjala reposar en la nevera durante al menos 1 hora.

Enharina la masa, así como la superficie de trabajo. Estira la masa con ayuda del rodillo hasta lograr una lámina de $\frac{1}{2}$ centímetro de grosor más o menos (si te cuesta mucho estirla, déjala reposar un poco antes de seguir estirando). Corta rectángulos de masa de 14 por 8 centímetros. El peso ideal en masa de estos rectángulos es de 60 gramos.

Para dar forma a las piezas, sigue los pasos de la página siguiente.

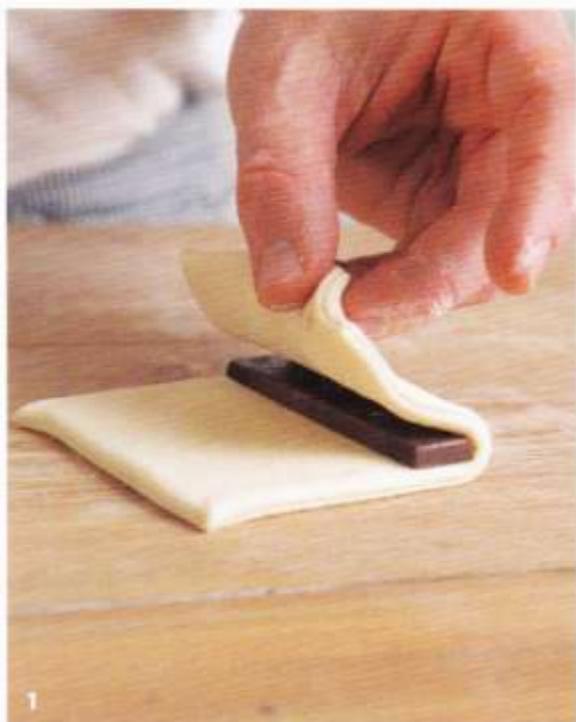
Pon las napolitanas en una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado, dejando una separación entre ellas.

Pinta las piezas con huevo ligeramente batido y con un poquito de sal y déjalas fermentar en un lugar cálido, que esté a unos 28 °C, y sin corrientes de aire. Si quieres, enciende el horno durante solo 2 o 3 minutos, y pon las napolitanas dentro para que fermenten.

Cuando alcancen un buen volumen, enciende el horno a 190 °C.

Vuelve a pintar las napolitanas con huevo y hornéalas durante unos 14 minutos.

RELLENA LAS NAPOLITANAS con crema pastelera (véase la página 182) o crema de almendras. Te saldrán unas napolitanas diferentes y de sabor muy suave, que los tuyos sin duda agradecerán.



PASO 1

Coloca el relleno de chocolate (ya sea crema o barritas) en el centro del rectángulo de la masa de 14 por 8 centímetros. Dobla la masa encima del chocolate.



PASO 2

Añade otra porción de chocolate sobre la parte de la masa de la pieza anterior ya doblada.

PASO 3

Dobla otra vez la pieza sobre la segunda porción de chocolate.





Snecken de frambuesa, chocolate y pistachos

Receta para 18 sneckens

500 g de harina de media fuerza

10 g de sal

40 g de azúcar

25 g de mantequilla

250 ml de agua

25 g de levadura prensada

280 g de mantequilla para el plegado

mermelada de frambuesa

gotas de chocolate negro

pistachos troceados para rellenar
y espolvorear

1 huevo para pintar las piezas

sal

Sigue las indicaciones de la página 66 para preparar la masa hojaldrada con levadura, amasando hasta obtener una masa firme, lisa y de tacto suave.

Una vez hayas realizado el plegado, tapa la masa con film transparente y ponla en la nevera para que repose durante 1 hora como mínimo.

Sobre la mesa de trabajo espolvoreada con harina, estira la masa, también enharinada, con el rodillo hasta formar una placa rectangular de 25 centímetros de ancho por 50 de largo, y de un grosor de $\frac{1}{2}$ centímetro aproximadamente. Si te resulta difícil estirar la masa, déjala reposar un poco.

Recorta los bordes de la pieza estirada para obtener un rectángulo perfecto y de bordes rectos.

Como siempre que trabajes con masas hojaldradas fermentadas, si ves que está empezando a fermentar, pon el rectángulo de masa doblado en la nevera para que se enfríe lo máximo posible.

Para dar forma a las piezas, sigue los pasos de la página siguiente.

Pinta las piezas con huevo ligeramente batido con un poco de sal y espolvoréalas con pistachos troceados.

Deja que los sneckens fermenten durante 1 hora y media en un lugar templado y sin corrientes de aire.

Enciende el horno a 210 °C.

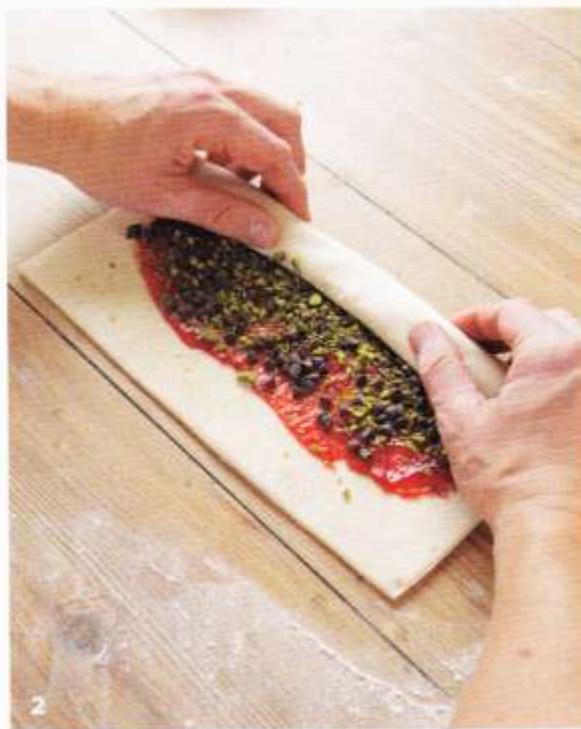
Hornea los sneckens hasta que veas que están dorados y tienen un bonito color.

CAMBIA LA MERMELADA de frambuesa y las gotas de chocolate por crema pastelera y nueces troceadas, por ejemplo. Puedes ir combinando diferentes rellenos para conseguir sabores nuevos.



PASO 1

Coloca la masa sobre la superficie de trabajo ligeramente enharinada. Con una paletina o un cuchillo plano, extiende una capa homogénea de mermelada de frambuesa sobre la masa. Intenta dejar sin mermelada un pequeño espacio de unos dos dedos de ancho al final del rectángulo, en la parte más cercana a ti. Pinta este trozo de masa con huevo ligeramente batido con un poco de sal para que la masa se pegue y los sneckens no se abran al cocerlos. Esparce sobre la capa de mermelada las gotas de chocolate, intentando que queden bien repartidas, y a continuación, los pistachos troceados. Reserva algunos pistachos troceados para esparcir después encima de las piezas.



PASO 2

Enrolla la masa para formar una especie de canelón intentando que quede bien apretado y que la mermelada no sobresalga. Envuélvelo en film transparente y guárdalo en el congelador durante 30 minutos para que adquiera consistencia.

PASO 3

Con un cuchillo de sierra, corta porciones de un 1½ cm de ancho y colócalas en una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado. Deja un espacio vacío entre las piezas.



Cruasán de chocolate

Receta para 15 cruasanes

500 g de harina de media fuerza	25 g de levadura prensada
10 g de sal	280 g de mantequilla para el plegado
40 g de azúcar	1 huevo para pintar las piezas
10 g de leche en polvo (opcional)	sal
25 g de mantequilla	2 barritas de chocolate
250 ml de agua	chocolate para cubrir los cruasanes

Prepara la masa hojaldrada con levadura tal como se indica en la página 66. Amásala cuanto sea necesario para obtener una masa firme, lisa y de tacto suave.

Después de realizar el plegado, guarda la masa en la nevera durante 1 hora como mínimo, envuelta en film transparente.

Pon un poco de harina sobre la masa y sobre la mesa de trabajo. Estira la masa con el rodillo hasta formar una lámina de un grosor de $\frac{1}{2}$ centímetro aproximadamente. Corta la masa en triángulos de 9 centímetros de base por 26 de largo. El peso ideal en masa de estos triángulos es de 75 gramos.

Con la parte ancha del triángulo hacia arriba, realiza un corte en la base del triángulo (al igual que hacías para los cruasanes normales, véase página 70), pon dos barritas de chocolate encima, tápalas con las puntas de la masa y enrolla hacia abajo.

Coloca los cruasanes de chocolate sobre un trozo de papel sulfurizado en la bandeja del horno, dejando una separación prudencial entre ellos, pues una vez cocidos habrán doblado su volumen.

Pinta los cruasanes con huevo ligeramente batido y mezclado con un poquito de sal.

Deja fermentar las piezas en un lugar cálido, con una temperatura de unos 28 °C y sin corrientes de aire. El horno calentado durante 2 o 3 minutos puede ser un buen lugar.

Cuando los cruasanes alcancen un buen volumen, enciende el horno a 190 °C.

Vuelve a darles unas leves pinceladas con huevo y hornéalos durante 19 minutos aproximadamente, hasta que estén dorados.

Una vez fríos, derrite un poco de chocolate en el microondas o al baño maría y baña en él las puntas de los cruasanes. Deja secar el chocolate sobre papel de horno.

CAMBIA DE RELLENO de vez en cuando: prueba los cruasanes con un rollo de jamón york y queso, sobrasada, atún o el relleno salado que más te guste.



Surtido de minipastas

Minicruasán

Minicruasán de chocolate negro

Canelón de chocolate

Minidisco de pistacho

Minicruasán de chocolate blanco

Consigue un exquisito surtido de minibollería dejándote inspirar por las recetas de este capítulo.

Elabora los minicruasanes normales, de chocolate negro y de chocolate blanco a partir de las recetas de las páginas 69 y 80. Puedes decorar los cruasanes rellenos con fideos de chocolate negro o espolvoreándolos con azúcar glas.

Para el canelón de chocolate, toma como referencia la receta de la napolitana de chocolate, que encontrarás en la página 73.

Por último, prepara los minidiscos de pistacho siguiendo la receta del snecken de frambuesa, chocolate y pistachos, de la página 77.







BOLLERÍA DE MASA ESPONJADA

Las masas de bollería esponjadas son masas que crecen y aumentan de volumen en el horno gracias a la reacción química que se produce entre un agente alcalino (normalmente bicarbonato sódico o potásico) y uno ácido (crémor tártaro, fosfato monocálcico o sulfato de amonio, por ejemplo).

Esta reacción se produce en el horno por efecto del calor, y genera anhídrido carbónico. El anhídrido carbónico se aloja en las pequeñas burbujas de aire formadas cuando se bate la masa; las burbujas se expanden durante el horneado, presionando toda la masa hacia arriba, y dan su textura y volumen característicos a los productos esponjados.

Esta estructura esponjosa se mantiene después de cocido el producto gracias a que el huevo se cuaja como consecuencia de las altas temperaturas del horneado.

El bollo más típico y de sobra conocido hecho con este tipo de masas es la magdalena, aunque los populares bizcochos y plumcakes forman parte de la misma familia.

Consideraciones previas

Para elaborar masas de bollería esponjadas los mejores resultados se obtienen utilizando harina floja, que tiene una pobre cantidad de proteínas insolubles (gliadina y glutenina), las responsables de la formación del gluten, y una mayor cantidad de almidón.

El gluten no es necesario para esponjar masas, no interviene en este proceso porque no se realiza ningún amasado. En cambio, el almidón provoca la gelificación (formación de la miga por efecto del calor) en el horno, lo que da estructura y esponjosidad a los productos.

El objetivo del batido es crear burbujas de aire. Si haces un batido muy rápido y enérgico, las burbujas de aire serán desiguales y no estarán bien repartidas, razón por la cual este batido puede tener tendencia a «caerse». Para que esto no ocurra, conviene batir siempre a velocidad moderada.

Otro aspecto importante es tener los ingredientes necesarios para la elaboración de los bizcochos a temperatura ambiente, sobre todo los huevos y la leche, en caso de que la lleve. Ello facilita el batido y la emulsión.

Lo mejor es utilizar aromas naturales, fáciles de conseguir y muy económicos (piel de naranja o de limón, canela en polvo...), mezclados con la harina.

El impulsor o levadura química lo mezclaremos siempre con la harina y pasaremos la mezcla por un cedazo fino con el fin de eliminar las posibles partículas gruesas y también para airear la harina y facilitar la absorción de los líquidos.

El vaso de la batidora, así como el accesorio batidor del robot de cocina, deben estar perfectamente limpios y secos para garantizar un buen esponjado.

Agregar a la masa un poco de sal o limón ayuda a hacer descender ligeramente el pH del huevo, lo cual mejora el resultado del batido.

Preparación básica

125 g de huevo

175 g de azúcar

60 ml de leche

190 ml de aceite de oliva suave

210 g de harina floja

7 g de impulsor o levadura química

canela en polvo

ralladura de limón

una pizca de sal

Bate a velocidad media, con el accesorio batidor del robot amasador, los huevos y el azúcar indicados en la receta. Recuerda que todo debe estar bien limpio y seco y los huevos a temperatura ambiente.

Si en la receta se usa leche, incorpórala a la mezcla de huevos y azúcar batiendo a velocidad lenta para evitar que el batido se baje en exceso.

Agrega el aceite batiendo también poco a poco.

Aparte, mezcla la harina con el impulsor y pásala por un cedazo fino. Añade después la sal, la canela y la ralladura de limón o los aromas específicos de cada receta. Incorpora esta mezcla de ingredientes sólidos al batido de huevos, siempre lentamente, y remueve el tiempo justo para que la masa quede homogénea.

Cuando prepares magdalenas o bizcochos parecidos, tapa la masa con un paño y déjala reposar en la nevera durante 1 hora como mínimo. Puedes tenerla así hasta el día siguiente e incluso durante 2 o 3 días. Después del reposo y justo cuando vayas a hornear los bollos, remueve enérgicamente la masa con un batidor manual.

Si lo que preparas son bizcochos del tipo genovesa (el típico de las tartas), no debes dejar reposar la masa una vez terminada la mezcla, sino ponerla directamente a hornear.

En cualquier caso, y debido a que la variedad de masas esponjadas es muy amplia, debes seguir los pasos indicados para cada elaboración.

CONSEJOS Y TRUCOS

- Si no dispones de harina floja, te recomiendo que sustituyas un 10% de la harina por almidón de maíz (maicena).
- Cuando la receta lo requiera, intenta utilizar un aceite que no tenga un sabor demasiado pronunciado, ya que sobresaldría mucho sobre el del resto de los ingredientes. Si lo prefieres, para obtener un producto más suave, puedes utilizar aceite de girasol o una mezcla de aceite de oliva y aceite de girasol.
- Los moldes de acero inoxidable deben estar muy limpios y secos, y debes pintarlos con un poco de mantequilla fundida para evitar que la masa se pegue al cocerse.
- Sea cual sea el bizcocho que vayas a preparar, no llenes demasiado los moldes. No superes las tres cuartas partes de su capacidad, pues si lo haces la masa se saldrá cuando empiece a crecer en el horno y el bollo seguramente quedará crudo por el centro.
- No abras el horno durante los primeros minutos de la cocción de los bizcochos, ya que la entrada de aire frío podría hacer que la masa no subiera con la misma fuerza.
- Las primeras veces que hornees masas batidas, comprueba la temperatura del horno. Debes estar atento a posibles defectos producidos por el exceso o la falta de temperatura. Si el bizcocho se colorea muy deprisa pero por el centro queda crudo y al enfriarse se «cae», es que el horno está demasiado fuerte. Si por el contrario el bizcocho queda de un color pálido y se seca prematuramente, puede deberse (entre otras posibles causas) a que el horno está a una temperatura demasiado baja y debes aumentarla ligeramente.
- Desmolda los bizcochos cuando todavía estén tibios y déjalos enfriar en una rejilla.
- Los bollos de masa esponjada admiten bien la congelación, siempre y cuando los congeles recién horneados y dentro de una bolsa de plástico para que conserven toda su humedad. Conviene descongelarlos a temperatura ambiente y dentro del plástico para que la humedad siga impregnada en el bizcocho.





Magdalenas clásicas

Receta para 12 magdalenas

125 g de huevo

175 g de azúcar

60 ml de leche

190 ml de aceite de oliva suave

210 g de harina floja

7 g de impulsor o levadura química

canela en polvo

ralladura de limón

una pizca de sal

Prepara la masa de las magdalenas batiendo los ingredientes según se indica en la página 87.

Cuando saques la masa de la nevera (tras un reposo de 1 hora como mínimo), remuévela enérgicamente con un batidor manual.

Calienta el horno a 250 °C.

Pon la masa en una manga pastelera con boquilla lisa y ve repartiéndola en las cápsulas de magdalena. Si lo prefieres, puedes hacerlo con una cuchara. Llena las cápsulas solamente hasta las tres cuartas partes de su capacidad (véase página siguiente).

Hornea las magdalenas a 210 °C entre 14 y 16 minutos aproximadamente.

CUANDO HAYAS REPARTIDO la masa de las magdalenas en las cápsulas, decora la superficie con chocolate, piñones, pistachos troceados, mermelada de frambuesa o cualquier ingrediente que se te ocurra. Obtendrás un magnífico surtido de magdalenas variadas de una manera extraordinariamente fácil.



PASO 1

Después del reposo y cuando vayas a hornear los bollos, no olvides remover enérgicamente la masa con un batidor manual.



PASO 2

Llena las cápsulas solamente hasta las tres cuartas partes de su capacidad.

Financiers de chocolate

Receta para 25 financiers

220 g de gotas de chocolate

275 ml de nata líquida

100 g de azúcar glas

75 g de harina floja

70 g de harina de almendra

8 g de impulsor o levadura química

200 g de clara de huevo (7 claras
aproximadamente)

110 g de mantequilla tostada

Calienta la nata y justo antes de que arranque el hervor, vuélcala lentamente sobre las gotas de chocolate en un bol. Remueve el conjunto para obtener una mezcla homogénea y resérvala hasta que se enfríe. Puedes hacer esta trufa el día antes y guardarla en la nevera tapada con film transparente.

Pon la mantequilla en un cazo al fuego y cuécela, sin dejar de remover, hasta que tome un bonito color dorado. Resérvala.

Coloca todos los ingredientes, excepto la trufa y la mantequilla, en el vaso de la batidora con el accesorio batidor.

Mezcla el conjunto a velocidad media durante 15 minutos y después añade la trufa que tenías reservada.

Agrega finalmente la mantequilla líquida fría o tibia y trabaja la mezcla durante 10 minutos a velocidad media.

Deja reposar la masa como mínimo 30 minutos en el frigorífico, tapada con film transparente.

Con una manga pastelera, vierte un punto de masa en cada una de las cavidades de un molde de silicona para financiers (lo encontrarás en tiendas especializadas).

Calienta el horno a 220 °C y, cuando llegue a esta temperatura, hornea los financiers durante 8 o 10 minutos aproximadamente, dependiendo de su tamaño.

Desmóldalos antes de que se enfríen por completo y, una vez fríos, guárdalos en un bol tapado para que se conserven bien.

REPARTE UNAS GOTAS DE CHOCOLATE por encima de los financiers antes de meterlos en el horno para intensificar su sabor. También puedes decorarlos espolvoreando cacao en polvo una vez cocidos y fríos.



Bizcocho de yogur

Receta para 4 bizcochos

300 g de huevo (6 unidades)

400 g de azúcar

480 g de harina floja

10 g de impulsor o levadura química

2 yogures de limón

150 ml de aceite de oliva

ralladura de limón y de naranja

canela en polvo

una pizca de sal

Espanja los huevos en la batidora a velocidad media junto con el azúcar. Esta fase puede durar unos 15 o 20 minutos.

Añade los dos yogures de limón a la mezcla.

Tamiza la harina junto con el impulsor y agrégala a la batidora. Añade la ralladura de limón, la de naranja, una pizca de sal y la canela en polvo.

Por último, incorpora el aceite de oliva y sigue batiendo lentamente durante un par de minutos.

Calienta el horno a 180 °C.

Deja reposar la masa batida durante 25 minutos como mínimo en la nevera para que adquiera consistencia.

Pinta un molde de aluminio con mantequilla fundida y espolvoréalo con un poco de harina floja. Esto evitará que el bizcocho se pegue y te permitirá desmoldarlo sin problemas. Vierte la masa en el molde, hasta llenar tres cuartas partes del mismo.

Espolvorea la masa con un poco de azúcar y hornea el bizcocho de yogur durante 25 minutos aproximadamente.

Desmóldalo antes de que se enfríe por completo y déjalo sobre una rejilla para facilitar el aireado.

DECORA EL BIZCOCHO DE YOGUR con lo que más te guste antes de meterlo en el horno: las gotas de chocolate, los frutos secos o unas tiras de crema pastelera o de mermelada de frambuesa son algunas posibilidades, pero hay muchísimas más. Inventa bizcochos originales y sabrosos, serán todo un éxito.



Bizcochos de soletilla con crema catalana

Receta para 100 bizcochos

100 g de yema de huevo (5 yemas)

60 g de azúcar

40 ml de agua

150 g de clara de huevo (5 claras)

60 g de azúcar

una pizca de sal

180 g de harina floja

20 g de almidón de maíz (maicena)

la ralladura de ½ limón

azúcar glas para espolvorear

crema pastelera (véase la página 182)

azúcar en grano

Mezcla la harina floja con el almidón de maíz y tamiza el conjunto. Añádele la ralladura de limón y resérvalo. Bate las yemas de huevo con el accesorio batidor del robot de cocina, a velocidad rápida. Cuando empiecen a adquirir volumen, incorpora lentamente el azúcar. Una vez que el batido haya alcanzado su máximo volumen, agrega el agua con cuidado y sigue batiendo durante 5 minutos más. Pasa esta masa a otro recipiente y limpia y seca escrupulosamente el batidor para que no quede ningún resto de yema.

Bate ahora las claras de huevo con una pizca de sal a velocidad rápida. Cuando empiecen a blanquear, agrega delicadamente el azúcar y sigue batiendo hasta que las claras adquieran un punto de nieve flojo (es importante no batirlas en exceso).

Calienta el horno a 220 °C. Mezcla a mano y con cuidado una parte de las claras montadas con el batido de yemas.

Incorpora suavemente la harina sin dejar de remover a mano. Debes realizar un movimiento de abajo arriba con la palma de la mano totalmente abierta e intentando que la masa pierda la menor cantidad de gas posible. Cuando hayas incorporado toda la harina, acaba de mezclar el resto de las claras montadas.

Llena una manga pastelera con boquilla lisa con la masa obtenida y reparte porciones de masa de unos 7 centímetros de largo sobre una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado. Haz esta operación lo más deprisa que puedas para que el batido no se baje. Deja una separación prudencial entre una y otra pieza. Espolvorea con abundante azúcar glas la superficie de los bizcochos. Hornéalos durante unos 6 o 7 minutos, hasta que veas que quedan blancos por encima y ligeramente tostados por los lados.

Deja enfriar los bizcochos y retíralos cuidadosamente del papel de horno. Cuando tengas elaborada la crema pastelera siguiendo los pasos de la página 182, sírvela en cazuelitas de barro, espolvoréala con azúcar en grano y tuéstala con una pala de quemar o un soplete de cocina. Sirve los bizcochos con la crema pastelera tostada o crema catalana.

AUNQUE LA RECETA de los bizcochos no admite demasiadas variaciones, sí se puede usar la misma masa para preparar otros postres. Por ejemplo, puedes elaborar tortas formando círculos de masa del diámetro que desees con la manga. Después de cocidas y frías, rellena estas tortas de crema pastelera y decóralas con fresas cortadas por la mitad. Tendrás una tarta exquisita y fácil de hacer.



Plumcake de limón

Receta para 7 plumcakes

300 g de azúcar en grano	10 ml de ron (opcional)
la ralladura de 2 limones	175 g de mantequilla tostada
la ralladura de 1 lima	375 g de harina floja
300 g de huevo (6 unidades aproximadamente)	8 g de impulsor o levadura química
100 ml de nata líquida	una pizca de sal
	streusel de limón (véase la página 184)

Pon la mantequilla en un cazo y tuéstala al fuego sin dejar de remover hasta que tenga un bonito color dorado. Déjala atemperar.

Mezcla la harina floja y el impulsor y tamízalos.

Mezcla el azúcar en grano con las ralladuras de limón y de lima.

Esponja en la batidora los huevos y la mezcla de azúcar y ralladuras.

Cuando el batido haya alcanzado un buen volumen, añade la nata líquida y el ron sin dejar de batir a velocidad lenta.

Incorpora la mantequilla tostada con cuidado y finalmente, la mezcla de harina e impulsor y una pizca de sal.

Deja reposar la masa en la nevera durante 30 minutos.

Enciende el horno y caliéntalo a 175 °C.

Pinta los moldes de plumcake que vayas a utilizar con mantequilla fundida y espolvoréalos muy ligeramente de harina.

Vierte la masa en los moldes, sin sobrepasar las tres cuartas partes de su capacidad.

Con una manga pastelera de boquilla fina, extiende una fina línea de mantequilla pomada a lo largo del plumcake (esta mantequilla lo ayudará a subir).

Esparce con las manos una cantidad apropiada de streusel por encima del plumcake.

Hornea los plumcakes durante 25 minutos aproximadamente, dependiendo del tamaño del molde. Para determinar si están bien cocidos, clava un palillo en el centro del plumcake; si el palillo sale limpio y seco, puedes retirarlo del horno; en caso contrario, déjalo cocer un poco más y repite la prueba.

Desmolda el plumcake y déjalo enfriar sobre una rejilla.

A PARTIR DE LA MASA BASE, atrevete a cambiar de sabores. Puedes probar con naranja, canela, anís en polvo u otros aromas. Cambia también de formato: existen tiendas especializadas donde encontrarás moldes de formas y tamaños muy variados y divertidos.



Surtido de minibocados dulces

Minimagdalenas con azúcar glas

Minimagdalenas con piñones tostados

Minimagdalenas bañadas con chocolate fundido

Minimagdalenas con azúcar en grano

La masa de las magdalenas clásicas, cuya receta encontrarás en la página 91, ofrece la posibilidad de elaborar muchas variantes. Haciendo piezas pequeñas, podrás experimentar con distintos sabores.

Si te gustan los piñones, tuesta unos cuantos y úsalos para decorar otras minimagdalenas antes de cocerlas.

Baña algunas minimagdalenas en chocolate fundido: déjalas enfriar una vez cocidas y luego sumérgelas en chocolate derretido.

Para hacer minimagdalenas con azúcar glas, simplemente espolvorea las piezas cuando las tengas hechas.

Prueba las minimagdalenas con azúcar en grano; para ello, espolvorea las magdalenas con un poco de azúcar antes de meterlas en el horno.







LOS DE TODA LA VIDA

Los bollos tradicionales que todo el mundo ha probado en alguna ocasión y que pocos se han atrevido a elaborar. Prepara las pastas de toda la vida para compartirlas con la familia y los amigos.



Ensaimada rellena de cabello de ángel

Receta para 4 ensaimadas

500 g de harina de gran fuerza	20 g de levadura
4 g de sal	230 ml de agua fría
90 g de azúcar	manteca de cerdo
70 g de huevo (1½ huevo aproximadamente)	cabello de ángel
	azúcar glas para espolvorear

Amasa todos los ingredientes, excepto la manteca de cerdo y el cabello de ángel, manualmente o con la ayuda del robot de cocina, en este caso, con el accesorio gancho. Recuerda incorporar la levadura cuando falten pocos minutos para acabar el amasado.

Cuando la masa quede lisa y empiece a estar brillante, finaliza el amasado. Déjala reposar en la mesa de la cocina ligeramente aceitada durante 20 minutos. Tápala con film transparente para que no forme corteza.

Corta porciones de masa de 250 gramos, dales una forma aproximada de bola y ponlas en la nevera tapadas con film transparente durante 30 minutos.

Trabaja con las manos la manteca de cerdo encima de la mesa hasta que adquiera una textura blanda y cremosa. Esta operación es necesaria para que la manteca «corra» con la masa y se reparta de manera homogénea.

Unta con un poco de aceite la superficie en la que vas a trabajar.

Para dar forma a las piezas, sigue los pasos de la página siguiente.

Una vez enrollada la ensaimada, déjala fermentar en un lugar templado y sin corrientes de aire durante 12 horas aproximadamente o hasta que haya doblado su volumen inicial. Es importante respetar este tiempo largo de fermentación porque le da sabor a la pieza y alarga su conservación una vez cocida.

Calienta el horno a 200 °C.

Cuando la ensaimada esté en su punto, hornéala durante 17 minutos o hasta que veas que adquiere un bonito color dorado. Cuida de que no te quede demasiado cocida porque tendría tendencia a secarse enseguida.

Antes de que se enfríe por completo, espolvoréala por encima con azúcar glas.

CAMBIA EL CABELLO DE ÁNGEL del relleno por un poco de crema pastelera o de chocolate, o incluso un poco de sobrasada. Es una manera de elaborar diferentes ensaimadas a partir de la misma receta base. También puedes hacer ensaimadas individuales, de 80 gramos de masa cada una, con la misma técnica y proceso.



PASO 1

Pon 125 gramos de manteca de cerdo ablandada sobre una porción de 250 gramos de masa. Estira con los dedos la masa del centro hacia los lados, hasta conseguir una lámina muy fina y con la manteca de cerdo bien repartida. Este paso requiere cierta habilidad y práctica para no romper la masa, pues las roturas harían que la pieza se desgrasara en el horno y perdiera gran parte de su hojaldrado.



PASO 2

Cuando tengas la masa estirada de manera homogénea en forma de rectángulo y con la manteca bien repartida, pon una tira de cabello de ángel en la parte superior.



PASO 3

Enrolla la masa dando el mayor número posible de vueltas). Este paso te asegurará un buen hojaldrado y unas ensaimadas con un excelente aspecto. Deja reposar el rollo de masa durante 25 minutos.

PASO 4

Coge la masa enrollándotela en el brazo, colócala sobre una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado y ve enroscándola en espiral para darle la forma típica y característica de la ensaimada.





Roscón de Reyes

Receta para 4 roscones

500 g de harina de gran fuerza	40 g de levadura fresca
10 g de sal	la ralladura de ½ limón
100 g de azúcar	½ cucharadita rasa de canela en polvo
150 g de huevo (3 unidades)	mazapán (véase la página 185)
100 g de mantequilla	1 huevo para pintar el roscón
100 g de masa de brioche fermentada (opcional)	sal
120-130 ml de agua	azúcar para espolvorear

Para elaborar la masa del brioche, amasa los ingredientes manualmente o con la ayuda del robot de cocina con el accesorio gancho. Recuerda que debes incorporar la mantequilla a mitad del amasado y la levadura cuando falten pocos minutos para el final.

Sigue las indicaciones de la página 26 para terminar de preparar la masa.

Divide la masa en porciones de 300 gramos para hacer roscones para 4 personas más o menos.

Forma con cada porción una barra corta y sin punta y déjala reposar en la nevera durante 30 minutos tapada con film transparente. Este reposo te permitirá estirarla sin dificultad. Con un rodillo, aplana y estira la masa hasta formar un rectángulo.

Para dar forma a las piezas, sigue los pasos de la página siguiente.

Pinta el roscón con huevo ligeramente batido y mezclado con un poco de sal.

Decora la pieza con cerezas y naranja confitadas.

Pon el roscón de reyes en un lugar cálido y reservado de corrientes de aire para que fermente. Déjalo hasta que prácticamente haya doblado su volumen.

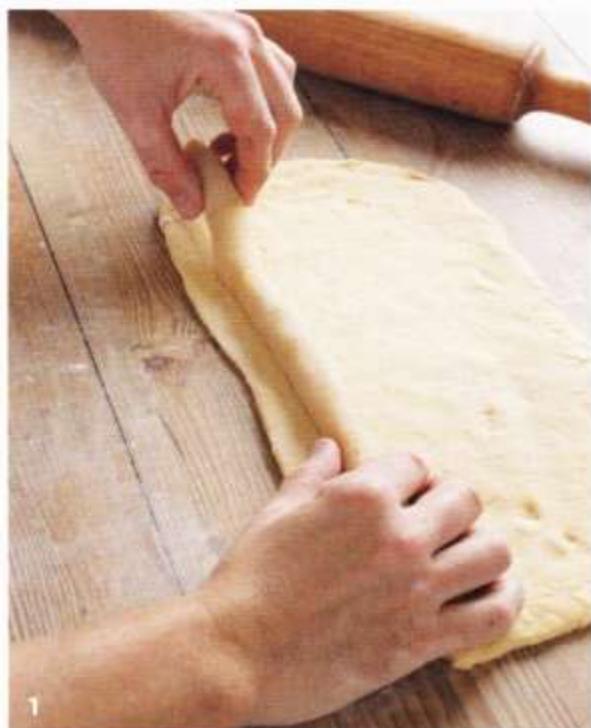
Calienta el horno a una temperatura de 190 °C.

Cuando el roscón haya fermentado, espolvoréalo con un poco de azúcar por encima y hornéalo durante 19 minutos aproximadamente. Verás que en el horno crece y va adquiriendo un bonito color.

Cuando creas que está cocido, saca la bandeja del horno y dale un pequeño golpe en la parte de abajo con el mango de un cuchillo, por ejemplo.

Déjalo enfriar completamente en la bandeja antes de manipularlo.

PUEDES SUSTITUIR LA FRUTA confitada por azúcar bolado (lo encontrarás en tiendas especializadas en pastelería) o granillo de almendra. En este último caso, cuando el roscón esté frío, espolvoréalo con azúcar glas para que quede más vistoso y apetecible.



PASO 1

Moldea una barrita de mazapán de 150 gramos y ponla en la parte de arriba del rectángulo de masa.



PASO 2

Enrolla la masa con el mazapán dentro hasta obtener una especie de canelón relleno de mazapán.

PASO 3

Estira la masa y ponla en forma de círculo sobre una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado.



Buñuelos de viento

Receta para 50 buñuelos

250 ml de agua

150 g de mantequilla

350 g de huevo aproximadamente
(7 unidades)

200 g de harina floja

25 g de azúcar

½ rama de canela

la ralladura de ½ limón

azúcar para rebozar

Pon el agua a hervir con la canela y la ralladura de limón. Cuando arranque el hervor, retírala del fuego y tápala para que la infusión retenga todos los aromas. Cuando el agua se haya enfriado, guárdala en la nevera hasta el día siguiente para que se impregne bien de los aromas.

Pasa el agua por un colador y ponla nuevamente a hervir añadiéndole la mantequilla troceada.

Cuando hierva el agua con la mantequilla fundida, retírala del fuego, agrégale la harina floja mezclada con el azúcar y remueve enérgicamente con una cuchara de madera hasta formar una masa. Esta operación se llama escaudado y es clave para obtener unos buenos buñuelos de viento.

Vierte la masa escaudada en el vaso del robot de cocina. Trabájala con el accesorio pala a velocidad media unos minutos para que se enfríe ligeramente.

A continuación, añade los huevos de uno en uno sin dejar de batir. También puedes hacer esta operación con un batidor manual o una cuchara de madera. La cantidad de huevos no es nunca exacta porque depende del tamaño de los mismos, de la capacidad de absorción de la harina y del escaudado que hayas realizado. Lo importante es obtener una masa cremosa y no excesivamente blanda.

Pon aceite de oliva a calentar hasta la temperatura de fritura (170-180 °C).

Llena con la masa una manga pastelera con boquilla lisa y deja caer porciones en el aceite. Ayúdate con los dedos, que te irás mojando con un poco de aceite en un recipiente aparte. Ten muchísimo cuidado con las salpicaduras de aceite y aleja a los niños de la cocina mientras fríes los buñuelos.

Verás que cuando empiecen a dorarse ellos mismos se van dando la vuelta y acaban fritos por todos los lados igual. No llenes la sartén con demasiados buñuelos para que puedan darse la vuelta con facilidad.

Retira los buñuelos y déjalos escurrir sobre un papel absorbente durante un par de minutos. Después rebózalos en azúcar en grano.

CON UNA MANGA PASTELERA, rellena de crema unos cuantos buñuelos de viento. Pruébalos también rellenos de crema de chocolate o de nata montada. ¡Puedes hacer un surtido exquisito!





Trenza hojaldrada

Receta para 3 trenzas hojaldradas

500 g de harina de media fuerza

10 g de sal

40 g de azúcar

25 g de mantequilla

250 ml de agua

25 g de levadura prensada

225 g de mantequilla para el plegado

crema pastelera (véase la página 182)

pasas

nueces

1 huevo para pintar la trenza

granillo de almendra

Sigue los pasos explicados en la página 66 para elaborar la masa hojaldrada con levadura. Recuerda que debes amasar bien hasta obtener una masa firme, lisa y de tacto suave.

Una vez hayas realizado el plegado, tapa la masa con plástico y déjala en la nevera durante 1 hora como mínimo.

Espolvorea con un poco de harina la masa y la mesa de trabajo. Estira la masa con el rodillo hasta que quede de un grosor de $\frac{1}{2}$ centímetro aproximadamente (si te cuesta mucho estirarla, déjala reposar un poco antes de seguir estirando). Después de estirar la masa, debes obtener dos rectángulos de unos 15 centímetros de ancho por 40 de largo cada uno. Si no dan estas medidas no te preocupes, pero intenta que los dos sean iguales.

Para dar forma a las piezas, sigue los pasos de la página siguiente.

Pinta la trenza con un poco de huevo y déjala fermentar durante 1 hora a temperatura ambiente en un lugar resguardado de las corrientes de aire.

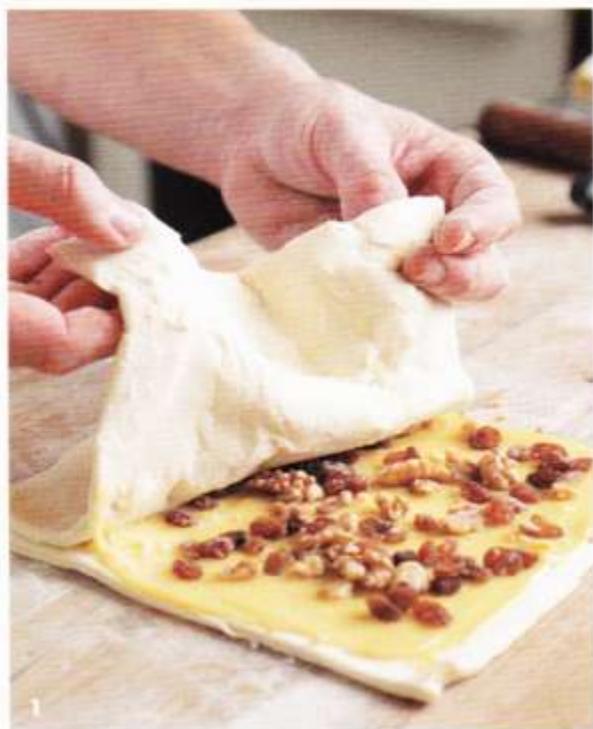
Esparce un poco de granillo de almendra por la superficie de la trenza.

Calienta el horno a 190 °C.

Forra la bandeja de hornear con papel de cocción. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura indicada, hornea la trenza durante 25 minutos aproximadamente.

Deja enfriar completamente la trenza antes de servirla.

VARÍA DE RELLENO. Prueba los rellenos salados, como el jamón york con queso, la sobrasada o el paté. Si prefieres seguir con los rellenos dulces, la crema de chocolate o el cabello de ángel son dos buenas opciones.



PASO 1

Sobre uno de los rectángulos de hojaldre, extiende una capa de crema pastelera y espolvoréala con pasas y nueces troceadas. Deja los bordes sin relleno y píntalos de huevo ligeramente batido. Pon el segundo rectángulo de masa encima del primero a modo de tapa. Presiona con los dedos los bordes de la pieza y píntala toda con huevo.



PASO 2

Corta tiras de masa de 1 centímetro de ancho. Para cada trenza, dispón 3 tiras unidas por uno de sus extremos solamente.

PASO 3

Forma trenzas con las tres tiras de masa. No aprietes la masa, así la pieza crecerá bien durante la fermentación y en el horno.



Rosca de hojaldre rellena de nata

Receta para 1 rosca

500 g de harina de media fuerza

10 g de sal

250-275 ml de agua

375 g de mantequilla para realizar
el plegado

1 huevo para pintar la masa

sal

nata montada con azúcar

azúcar glas para espolvorear

Confecciona la masa hojaldrada tal como se indica en la página 43. Acuérdate de tener la mantequilla laminada en la nevera hasta el momento de utilizarla.

Después del último pliegue, la masa debe reposar en la nevera tapada con film transparente durante 1 hora como mínimo. También puedes dejarla así hasta el día siguiente.

Esparce un poco de harina sobre la superficie de trabajo y estira la masa hasta que tenga un grosor de 1 centímetro y medio. Intenta que la masa quede estirada de manera regular y uniforme.

Corta tiras de masa de 2 centímetros de ancho y 50 de largo aproximadamente.

En una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado, coloca una tira de masa en forma de rosca pegando los dos extremos entre sí.

Deja reposar la pieza durante 25 minutos a temperatura ambiente.

Pinta muy ligeramente la pieza con huevo batido con un poco de sal, procurando no poner un exceso de huevo porque si cae por los lados impide que el hojaldre suba en el horno.

Calienta el horno a 180 °C.

Pon la rosca de hojaldre en el horno. Verás que al cabo de unos minutos empieza a crecer. La cocción deberá durar unos 25 minutos. No saques la pieza del horno hasta que tenga un color dorado apetecible y parezca crujiente.

Cuando esté en su punto, saca la rosca de hojaldre del horno y déjala enfriar completamente.

Con la ayuda de un cuchillo de sierra, corta la pieza de hojaldre por la mitad en sentido horizontal.

Rellena de nata montada una manga con boquilla rizada. Reparte puntos de nata sobre la base de la rosca procurando que queden bien altos.

Acaba la rosca tapando la nata con la parte de arriba y espolvoreando la superficie con azúcar glas.

LA CREMA PASTELERA o la trufa cocida son otros posibles rellenos que sin duda gustarán a todos. Otra manera de terminar la rosca de hojaldre es caramelizándola. Para ello, cuando ya esté cocida, sube la temperatura del horno a 260 °C, espolvorea la rosca con azúcar glas y hornéala durante 1 minuto como máximo o hasta que veas que se ha caramelizado la parte superior. De esta forma la rosca queda muy crujiente.







DE INSPIRACIÓN EUROPEA

Las más exquisitas recetas de bollería procedentes de distintos lugares del viejo continente. ¡La inspiración no conoce fronteras!



Stollen Alemania

Receta para unos 5 stollens

Para la esponja:

150 g de harina de gran fuerza

75 ml de leche

10 g de levadura

Para la masa:

Añadir a la esponja:

350 g de harina de fuerza

175 ml de leche

125 g de mazapán (véase la página 185)

5 g de sal

30 g de azúcar

ralladura de limón

ralladura de naranja

vaina de vainilla

clavo

pimienta negra

nuez moscada

canela en polvo

135 g de mantequilla

225 g de pasas de Corinto (opcionalmente
maceradas en ron desde el día anterior)

110 g de piel de naranja confitada

50 g de granillo de almendra

mantequilla para pintar

azúcar glas para espolvorear

Amasa en primer lugar los ingredientes de la esponja. Una vez conseguida la masa, dale forma de bola apretando bien y déjala fermentar tapada con un paño hasta que doble su volumen.

Cuando la esponja haya alcanzado el volumen necesario, amásala nuevamente con el resto de los ingredientes, excepto la mantequilla, las pasas, la piel de naranja confitada y el granillo de almendra.

A medida que se vaya formando el gluten, añade la mantequilla cortada en trozos y continúa amasando hasta incorporarla toda y formar una masa lisa, suave y extensible. Debes tener en cuenta que el amasado del stollen es complicado y largo.

Finalmente, añade las pasas, la piel de naranja confitada y el granillo de almendra. Continúa amasando hasta que estos tres últimos ingredientes se hayan incorporado de manera homogénea a la masa.

Deja reposar la masa durante 2 horas en un recipiente enharinado, tapada con film transparente.

Vuelca la masa sobre la superficie de trabajo enharinada y corta piezas de 300 g de peso.

Forma una bola con cada pieza y déjala reposar 30 minutos a temperatura ambiente. Si hay corrientes de aire, tápala con film transparente.

Para dar forma a las piezas, sigue los pasos de la página siguiente.

Pon el stollen a fermentar sobre una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado durante 4 o 5 horas o hasta que veas que casi ha doblado su volumen inicial. El tiempo de fermentación va a depender de la temperatura del lugar.

Si pones más de una pieza en la bandeja, deja espacio para que, al ganar volumen durante la fermentación, no se peguen unas con otras.

Calienta el horno a 170 °C.

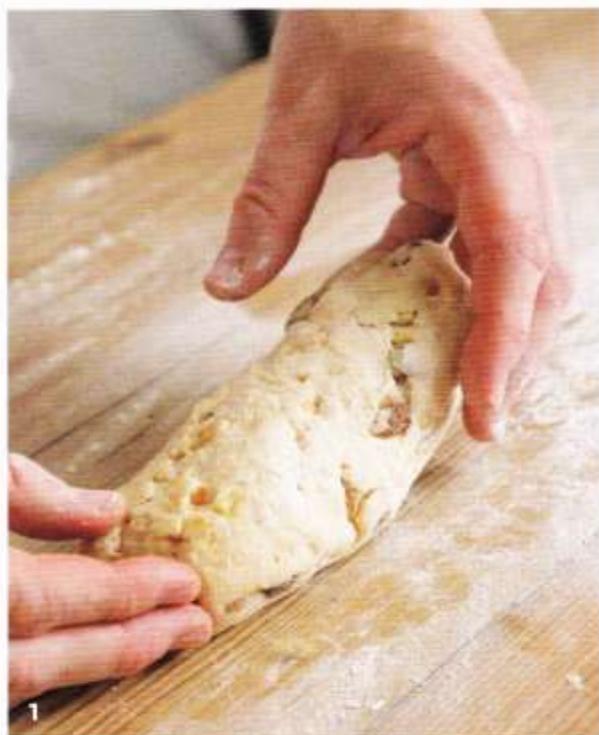
Hornea los stollen durante 20 minutos aproximadamente.

Calienta un poco de mantequilla hasta que se funda, bien al fuego bien en el microondas.

Cuando saques los stollen del horno, píntalos con una capa abundante de mantequilla fundida.

Déjalos enfriar y vuelve a pintarlos con mantequilla. Seguidamente, espolvoréalos con azúcar glas, y estarán listos para servirlos.

ENVUELVE LOS STOLLEN EN PAPEL DE CELOFÁN y adórnalos con un buen lazo, así tendrás una estupenda pieza de bollería elaborada por ti para poder regalar a tus familiares o amigos, especialmente durante las fechas de Navidad.



PASO 1

Forma barrote de masa cortos y romos, no puntiagudos. Déjalos reposar durante 10 minutos.

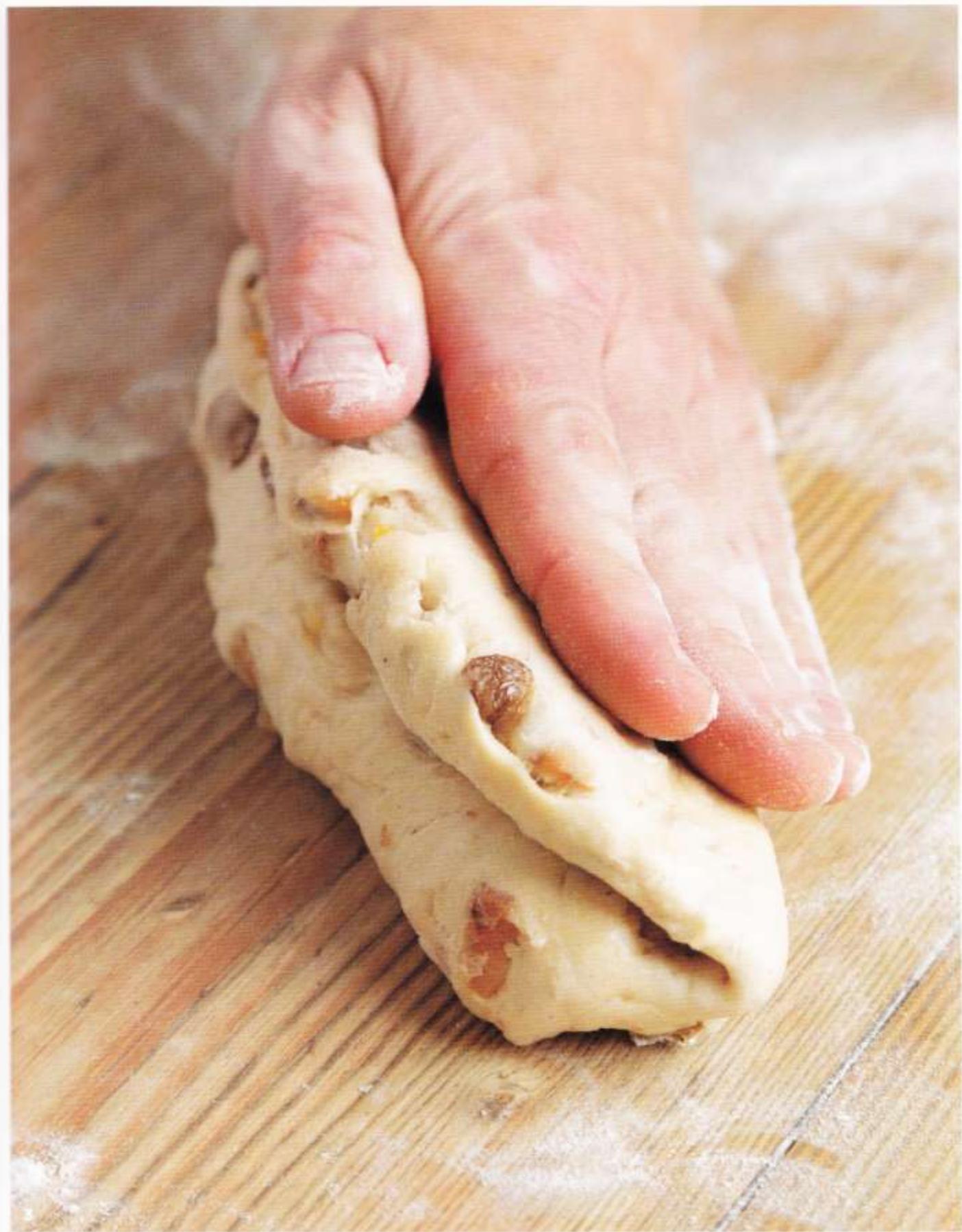


PASO 2

Con la ayuda de un palo estrecho haz una marca profunda en la mitad del barrote de masa, en sentido longitudinal.

PASO 3

Dobla a continuación una parte de la masa más gruesa encima de la otra.



Pastéis de Belém Portugal

Receta para 30 tartaletas

Para el hojaldre:

500 g de harina de media fuerza

25 g de mantequilla

10 g de sal

285 ml de agua

375 g de mantequilla

Para el relleno:

400 ml de leche

100 ml de nata líquida

200 g de azúcar

50 g de harina floja

5 g de sal

6 yemas de huevo ligeramente removidas

1 rama de canela

un trozo de piel de limón

Sigue los pasos indicados en la página 43 para preparar la masa hojaldrada. Recuerda que es muy importante que la mantequilla esté fría de la nevera cuando vayas a utilizarla.

Realiza 4 pliegues sencillos en la masa. Después del último pliegue, la masa debe reposar en la nevera durante 1 hora como mínimo. También puedes dejarla así hasta el día siguiente.

Corta una porción de masa y estírala hasta formar un rectángulo muy fino, con un grosor máximo de menos de 1/2 centímetro. Pinta la masa con mantequilla fundida y enróllala hasta formar una especie de canelón. Si la masa está muy blanda y te cuesta enrollarla, déjala enfriar en la nevera durante 30 minutos.

Pinta con mantequilla fundida varios moldes para tartaleta de acero inoxidable de 3 centímetros y medio de diámetro y espolvoréalos ligeramente con harina. Con un cuchillo de sierra, corta el rollo de masa en porciones de 1 centímetro y medio de grosor.

Coloca una porción en cada molde y, con los dedos mojados en agua caliente, aplana la masa de hojaldre hasta cubrir el molde totalmente. Dejar reposar los moldes forrados en la nevera durante 1 hora.

Para hacer el relleno, hierva la leche en un cazo con la rama de canela partida en tres o cuatro trozos y la piel de limón. Retíralo del fuego. Tapa el cazo y deja que se haga la infusión durante 4 horas o hasta el día siguiente en la nevera.

Pasa la leche por un colador para retirar los trozos de piel de limón y de canela y mézclala con la nata líquida. Lleva la mezcla a ebullición con el azúcar y la sal, y cuando arranque el hervor añade la harina. Remueve hasta que la harina se disuelva por completo.

Deja enfriar la mezcla un poco, agrega las yemas de huevo y remueve para formar una crema.

Calienta el horno a 220 °C. Llena los moldes con el relleno de nata hasta que llegue casi al borde. Hornéalos durante unos 12 minutos, hasta que esté dorado.

PUEDES GUARDAR LOS MOLDES de tartaleta forrados con la masa de hojaldre en el congelador y terminar los pasteles con el relleno cuando quieras. Es una buena opción para no tener que hacer un proceso tan largo y laborioso cada vez que quieras degustar este dulce tan exquisito y tradicional de nuestro país vecino.



Brioche Francia

Receta para 7 brioches de 5 bolas (molde de 25 centímetros de diámetro)

500 g de harina de gran fuerza
10 g de sal
70 g de azúcar
260 g de huevo (5 unidades)
200 g de mantequilla
250 g de masa de brioche fermentada
20 g de levadura fresca
1 huevo para pintar las piezas
sal

Amasa los ingredientes manualmente o con la ayuda del robot de cocina con el accesorio gancho. Esta masa no contiene agua, lo cual implica incorporar los huevos al inicio del amasado y la mantequilla poco a poco, conforme se va aglutinando, es decir, a medida que la masa toma cuerpo. Es un amasado largo y relativamente complicado.

Sigue las indicaciones de la página 23 referentes al reposo de las masas fermentadas en bloque.

Pinta con mantequilla fundida un molde de los que utilizas para hacer bizcochos, del diámetro que prefieras. Espolvoréalo con un poco de harina.

Corta porciones de masa de 40 gramos y dales forma de bola intentando que queden lo más lisas posible.

Coloca unas bolas de masa alrededor de todo el borde del molde y otra bola en el centro. Debes dejar separación entre las piezas para que tengan espacio para poder fermentar.

Deja fermentar el brioche francés hasta que las bolas de masa hayan llenado totalmente el molde. El tiempo de fermentación dependerá de la temperatura del medio donde esté, pero puede ser de entre 2 horas y 2 horas y media.

Calienta el horno a 180 °C.

Pinta la pieza con huevo ligeramente batido con un poco de sal.

Hornea el brioche durante 25 minutos o hasta que veas que está dorado por encima.

Cuando saques el brioche del horno, intenta desmoldarlo en caliente y déjalo enfriar sobre una rejilla.

ELABORA BRIOCHES individuales poniendo bolas de masa en los moldes que uses habitualmente para las magdalenas. También te quedarán magníficos los brioches hechos en los moldes de plumcake. ¡Verás qué vistosos!







ALGO MÁS QUE DULCE

Nadie dijo que la bollería tuviese que ser dulce. Las piezas saladas son un excelente entrante o tentempié. Descubrirás que tanto el pescado como las verduras o la carne son un sabroso complemento para las distintas masas.



Trenza de brioche rellena

Receta para 9 trenzas

500 g de harina de gran fuerza	120-130 ml de agua
12 g de sal	40 g de levadura fresca
70 g de azúcar	pimienta negra molida
150 g de huevos (3 unidades)	nuez moscada
100 g de mantequilla	1 huevo para pintar las piezas
100 g de masa de brioche fermentada (opcional)	lechuga, tomates y atún

Amasa todos los ingredientes manualmente o con el robot de cocina equipado con el accesorio gancho. Recuerda que la mantequilla se agrega a mitad del proceso de amasado y la levadura cuando falten pocos minutos para terminarlo.

Acaba de preparar la masa siguiendo los pasos de la página 23.

Divide la masa en porciones de 40 gramos. Forma bolas con las porciones y déjalas en la nevera tapadas con film transparente durante 30 minutos.

Moldea las bolas manualmente en forma de barritas largas y sin punta. Déjalas reposar unos minutos y estíralas hasta convertirlas en tiras.

Para dar forma a las piezas, sigue los pasos de la página siguiente.

Cuando tengas la trenza terminada, colócala, con mucho cuidado para que no se deforme, en una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado y pintala con huevo ligeramente batido con un poco de sal.

Pon la trenza a fermentar en un lugar cálido y sin corrientes de aire hasta que prácticamente doble su volumen. El tiempo de fermentación puede ser de unas 2 horas, dependiendo de la temperatura.

Calienta el horno a 180°C.

Vuelve a pintar la trenza con huevo, muy suavemente para no deshincharla, y hornéala durante 15 minutos más o menos.

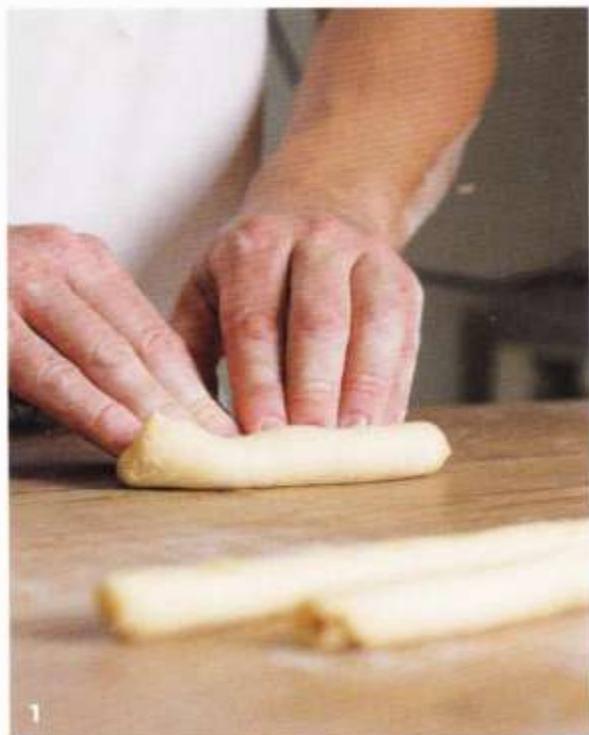
Saca la trenza del horno y da un ligero golpe seco a la base de la bandeja con un cuchillo para evitar que la trenza se baje al enfriarse.

Cuando esté fría del todo, corta la trenza por la mitad con un cuchillo de sierra.

Con una paletina, extiende una capa de mahonesa en la base y, encima, coloca una capa de lechuga cortada, unas rodajas de tomate y atún en aceite de oliva.

Tapa la trenza con la otra mitad y sírvela entera o cortada en trozos.

ESCOGE LA COMBINACIÓN DE RELLENOS que más te guste: salmón ahumado, anchoas, jamón york y queso, pollo con bechamel... Además, una vez elaborada y rellena, la puedes gratinar poniéndole queso rallado por encima y pasándola por el gratinador 5 minutos. Queda con una textura diferente pero muy rica.



PASO 1

Coge tres tiras de masa.



PASO 2

Únelas por el extremo de arriba.

PASO 3

Empieza a formar la trenza pasando los cabos de los lados, alternativamente, por encima del cabo del medio.



Dificultad: fácil Reposo: 30 + 30 minutos Fermentación: 30 minutos Cocción: 14-16 minutos
* Punto clave: el hojaldrado y el grosor de la pieza (no la hagas gruesa)

Delicias de marisco

Receta para 25 delicias de marisco

Para la masa:

500 g de harina de media fuerza
10 g de sal
30 g de azúcar
260 ml de agua
20 g de levadura prensada
225 g de mantequilla para el plegado
1 huevo para pintar las piezas
sal

Para el relleno:

salsa rosa
patas de cangrejo
gambas peladas
piña
lechuga cortada en juliana
perejil

Sigue los pasos indicados en la página 66 para preparar la masa hojaldrada con levadura. Recuerda que debes amasar bien hasta obtener una masa firme, lisa y de tacto suave.

Una vez hayas realizado el plegado, tapa la masa con film transparente y déjala en la nevera durante una hora como mínimo.

Espolvorea la masa con un poco de harina así como la mesa de trabajo. Estira la masa con el rodillo hasta obtener una lámina de un grosor de 1/2 centímetro aproximadamente (si te cuesta mucho estirla, déjala reposar un poco antes de seguir estirando). Corta piezas redondas con un cortapastas liso de unos 9 centímetros de diámetro o del tamaño que desees.

Pon los discos de masa sobre una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado. Colócalos un poco separados para que se puedan cocer bien y píntalos ligeramente con huevo mezclado con un poco de sal.

Con un tenedor, pincha el centro de los discos para evitar que suban demasiado durante el horneado.

Deja fermentar las piezas durante 30 minutos en un lugar cálido y sin corrientes de aire. Calienta el horno a 190 °C.

Una vez fermentadas, hornea las piezas durante 14-16 minutos.

Saca los discos de hojaldre fermentado del horno y déjalos enfriar completamente.

Prepara el relleno mezclando la cantidad de los ingredientes que consideres conveniente y en la proporción que te guste.

Esparce una capa de relleno en el centro de los discos de hojaldre y decóralos con una hoja de perejil.

UNA VEZ FERMENTADOS LOS DISCOS de masa y antes de cocerlos, corta calabacín, tomate y berenjena en rodajas muy finas y ponlas sobre la masa. Sazónalo todo con un poco de sal, pimienta y un chorro de aceite de oliva y hornea los discos durante 15 minutos. La combinación resulta excelente.



Hojaldre de verduras

Receta para 4 o 5 hojaldres

Para la masa:

500 g de harina de media fuerza
10 g de sal
270 ml de agua
20 g de levadura prensada
200 g de mantequilla para el plegado
1 huevo para pintar las piezas

Para el relleno:

calabacín en dados
tomate en dados
berenjena en dados
cebolla en dados
zanahoria en dados
aceite, sal y pimienta

Corta las verduras en tacos medianos y déjalas secar. En una sartén, calienta aceite de oliva virgen extra y rehoga las verduras hasta que empiecen a estar blandas. Añade sal y pimienta a tu gusto. Retíralas de la sartén antes de que estén demasiado hechas y déjalas sobre un trozo de papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.

Confecciona la masa hojaldrada con levadura siguiendo los pasos explicados en la página 66. Amasa cuanto sea necesario para obtener una masa firme, lisa y de tacto suave.

Cuando hayas realizado el plegado, cubre la masa con film transparente y déjala en la nevera durante 1 hora como mínimo.

Pon un poco de harina sobre la masa y también sobre la mesa de trabajo. Estira la masa con el rodillo hasta dejarla con un grosor de 1/2 centímetro aproximadamente (si te cuesta mucho estirarla, déjala reposar un poco para que se ablande).

Una vez tengas un rectángulo de masa estirado, déjalo reposar durante 10 minutos antes de cortarlo. Esto evitará que se encoja y se deforme una vez cortado.

Corta bandas de 40 centímetros de largo por 10 de ancho. Con un tenedor, píchalas por el centro para evitar que suban durante el horneado.

Coloca las bandas en una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado. Si quieres, hazles unas marcas en los bordes con un cuchillo plano, así quedarán más bonitas.

Pinta las piezas de masa con huevo ligeramente batido con un poco de sal.

Deja que fermenten en un lugar cálido y resguardado de las corrientes de aire por espacio de 1 hora.

Calienta el horno a 200 °C.

Distribuye la mezcla de verduras rehogadas en el centro de las tortas.

Hornea los hojaldres de verduras durante 20 minutos aproximadamente. En el horno las verduras acaban de cocerse y quedan hechas en su punto.

Cuando veas que el hojaldre está bien cocido, sácalo del horno y rocíalo generosamente con aceite de oliva virgen extra.

PRUEBA ESTA EXQUISITA COMBINACIÓN: cebolla pochada en aceite de oliva y trozos de salchicha o butifarra esparcidos por encima. La masa crujiente contrasta con la textura de la cebolla y la salchicha, y el conjunto es delicioso. ¡Que aproveche!



Minipizzas hojaldradas

Receta para 27 minipizzas hojaldradas

500 g de harina de media fuerza

10 g de sal

250-275 ml de agua aproximadamente

325 g de mantequilla para realizar
el plegado

tomate natural rallado

jamón york, anchoas, atún o el ingrediente
que más te guste

queso rallado o mozzarella

Prepara la masa hojaldrada tal como se indica en la página 43. Recuerda que debes tener la mantequilla en la nevera hasta el momento de utilizarla.

Después del último pliegue, la masa debe reposar en la nevera durante 1 hora como mínimo. También puedes dejarla así hasta el día siguiente.

Espolvorea ligeramente la superficie donde vayas a trabajar la masa.

Corta una porción de la masa que tienes reposando en la nevera y, con un rodillo, estírala sobre la superficie hasta formar una lámina de un grosor de 1/5 centímetro. Pon harina por encima para que no se pegue.

Con la ayuda de un molde de forma redonda de unos 5 centímetros de diámetro corta porciones de masa. Si quieres preparar pizzas más grandes, usa un cortapastas mayor.

Pon las bases de hojaldrado en una bandeja de horno con una hoja de papel sulfurizado.

Calienta el horno a 210 °C.

Extiende, con un pincel o una cuchara, una capa de tomate rallado sobre las bases. Cubre el tomate con el ingrediente que más te guste para las pizzas y reparte un poco de queso rallado o mozzarella encima.

Como la masa es hojaldrada y no necesita fermentación, puedes poner las pizzas en el horno directamente una vez acabadas. Hornéalas hasta que el queso esté gratinado y observes que la masa está cocida.

Deja enfriar las minipizzas sobre una rejilla.

ESTIRA LA MASA hasta dejarla más fina, corta los discos y cúbrelos con tomate y queso. Hornéalos y, una vez cocidos, móntalos uno encima de otro para hacer un milhojas de minipizzas que seguro que sorprenderá a tus invitados.







PARA LOS PEQUES DE LA CASA

Desayunos y meriendas originales y vistosos, llenos de fantasía y color, especialmente pensados para los pequeños de casa.



Conejitos de brioche

Receta para 15 conejitos de brioche

500 g de harina de gran fuerza	40 g de levadura fresca
10 g de sal	la ralladura de ½ limón
100 g de azúcar	la ralladura de ½ naranja
150 g de huevo (3 unidades)	½ cucharadita rasa de canela en polvo
100 g de mantequilla	gotas de chocolate
100 g de masa de brioche fermentada (opcional)	1 huevo para pintar las piezas
120-130 ml de agua	sal

Amasa los ingredientes manualmente o con la ayuda del robot de cocina con el accesorio gancho. Recuerda que debes incorporar la mantequilla a mitad del amasado, y la levadura cuando falten pocos minutos para el final.

Termina de preparar la masa siguiendo las instrucciones de la página 26.

Corta porciones de masa de 60 gramos para el cuerpo y de 20 gramos para la cabeza. Reserva un trozo de masa para hacer el rabito. Forma bolas con todas las porciones y déjalas en la nevera tapadas con film transparente durante 30 minutos.

Forma manualmente barritas cortas y sin punta con las porciones de 60 gramos.

Para dar forma a las piezas, sigue los pasos de la página siguiente.

Pon las piezas ya formadas sobre una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado.

No las pongas demasiado juntas para que no se peguen al fermentar.

Píntalas con huevo ligeramente batido y mezclado con un poco de sal.

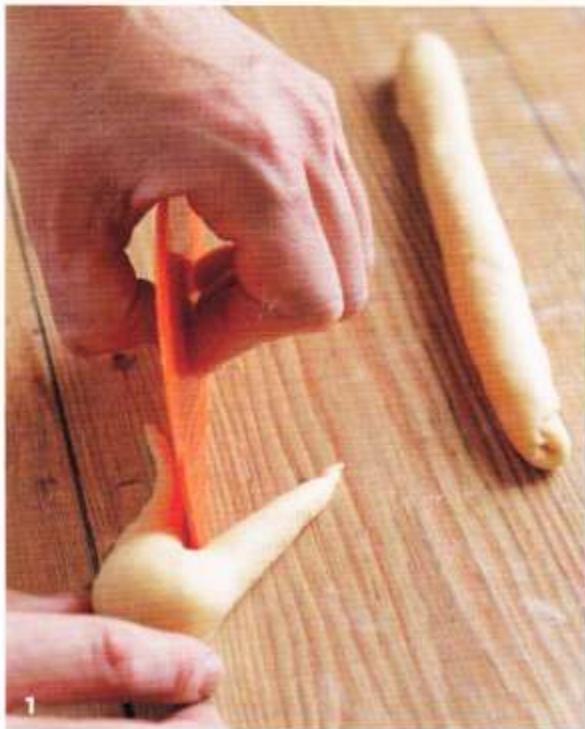
Calienta el horno a 220 °C.

Deja que los conejitos fermenten durante 90 minutos o hasta que doblen su volumen inicial.

Vuelve a pintarlos con huevo y pégalos dos gotas de chocolate para simular los ojos.

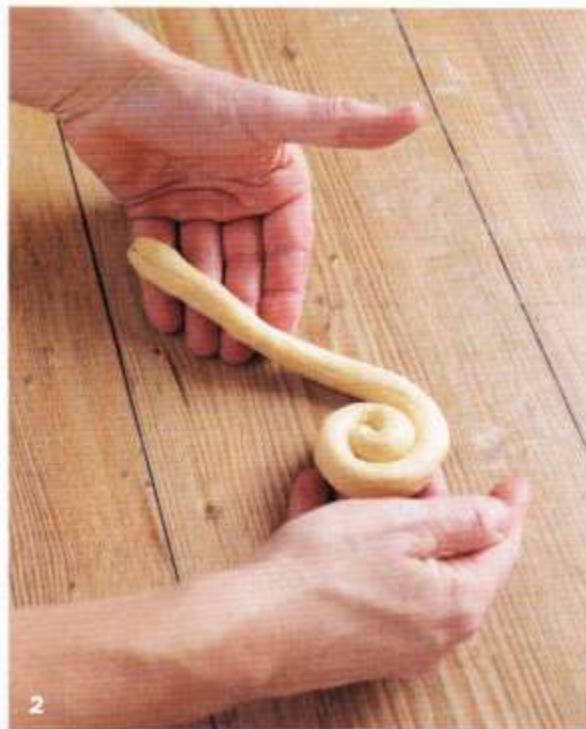
Hornea las piezas hasta que estén doradas. Es importante que el tiempo de cocción no sea largo y no queden demasiado cocidas para evitar que se sequen enseguida.

CON ESTA MISMA MASA, intenta modelar otros animales o personajes, o simplemente haz bolas o brioches largos. Si el brioche está bien amasado y sigues todas las fases del proceso, cualquier forma que hagas saldrá bien y tendrás una divertida variedad de bollos para los más pequeños de la casa.



PASO 1

Moldea las bolas de 20 gramos en forma de pera. Corta las puntas para simular las orejas.



PASO 2

Enrosca las barritas de 60 gramos y dales la forma característica de los conejitos.

PASO 3

Pégales la cabeza y finalmente el rabito, hecho con un trocito pequeño de masa. Añade los ojos usando dos gotas de chocolate.



Piruletas de pan de leche con crispis de chocolate

Receta para 23 piruletas de pan de leche

500 g de harina de media fuerza

10 g de sal

40 g de azúcar

25 ml de leche en polvo

50 g de mantequilla

100 g de huevo (2 unidades)

180 ml de leche

30 g de levadura fresca

gelatina de manzana

crispis de chocolate

Amasa los ingredientes manualmente o con el robot de cocina. Si lo haces con el robot, incorpora todos los ingredientes al inicio del amasado, excepto una parte de la leche, que irás añadiendo poco a poco conforme la masa la vaya absorbiendo. Si ves que la masa queda demasiado dura, agrega un poco más de leche.

Si la haces manualmente puedes dejar de amasar cuando la masa esté lisa y ya no se te pegue en las manos o en el bol de la batidora, si la haces de manera mecánica.

Deja reposar la masa tapada con un paño en un bol durante 1 hora.

Corta porciones de masa de 40 gramos y moldéalas en forma de bolas perfectamente lisas.

Pon las piezas sobre una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado, dejando separación entre ellas para que no se peguen al fermentar.

Deja fermentar las bolitas en un lugar templado; si puedes tápalas con un paño húmedo para que no se les forme corteza.

Calienta el horno a 230°C.

Cuando las bolitas de pan de leche hayan prácticamente doblado su volumen, rocíalas con un spray con agua y hornéalas durante el tiempo necesario para que adquieran un leve color dorado.

Deja enfriar las piezas en un lugar resguardado de corrientes de aire para que no se sequen.

Pinta las bolitas de pan de leche con gelatina de manzana y seguidamente rebózalas con los crispis de chocolate.

Pincha los panecillos con unos palillos de madera de los que se usan habitualmente para hacer brochetas y clava la base de los palillos en un pan de hogaza para servir las piruletas en la mesa.

PREPARA UNAS BROCHETAS de panecillos o minibrioques del mismo modo que si fueran brochetas de carne o de pescado. Para ello, confecciona piezas de 10 o 15 gramos de peso en masa. En la brocheta puedes intercalar panecillos con minibrioques o incluso con minicruasanes. Tus amigos e invitados se sorprenderán gratamente.



Negritos

Receta para 25 negritos

500 g de harina de gran fuerza

10 g de sal

100 g de azúcar

150 g de huevo (3 unidades)

100 g de mantequilla

120-130 ml de agua

35 g de levadura fresca

1 huevo para pintar las piezas

sal

cobertura de chocolate negro

granillo de almendra

Extiende un poco de granillo de almendra en una bandeja y tuéstalo en el horno hasta que esté dorado. Déjalo enfriar y resérvalo.

Amasa los ingredientes manualmente o utilizando el robot de cocina con el accesorio gancho. No olvides que debes agregar la mantequilla a mitad del amasado y la levadura cuando falten pocos minutos para terminar.

Sigue los pasos explicados en la página 26 para terminar de preparar la masa.

Divide la masa en porciones de 40 gramos, forma bolas con ellas y déjalas en la nevera tapadas con un paño durante 30 minutos.

Vuelve a modelar las piezas para conseguir unas bolas perfectamente lisas y ponlas sobre una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado, un poco separadas para que no se peguen al fermentar. Pintalas con huevo ligeramente batido y mezclado con un poco de sal.

Deja que los negritos fermenten durante 90 minutos o hasta que doblen su volumen inicial y vuelve a pintarlos con huevo antes de introducirlos al horno.

Calienta el horno a 230 °C.

Hornéalos durante 8 minutos aproximadamente. Deja que se enfrien por completo sobre una rejilla.

Calienta la cobertura de chocolate negro en el microondas o al baño maría hasta que se funda. Ten mucho cuidado de que no se queme; si eso ocurriera, observarías que aparecen puntitos cristalinos en el chocolate.

Cuando el chocolate fundido se haya enfriado un poco, baña en él los negritos y espolvoréalos con el granillo de almendra tostado.

Deja que el chocolate se acabe de enfriar a temperatura ambiente o pon los negritos en la nevera unos minutos para que se endurezcan más deprisa.

BAÑA UNOS NEGRITOS con chocolate negro, otros con chocolate con leche y otros con chocolate blanco para hacer combinaciones de colores. Los niños se lo pasaran muy bien si les das ideas para que decoren los negritos de formas diferentes, usando, además del granillo de almendra tostado, fideos de chocolate o pastillas de colores, por ejemplo.





Caracoles

Receta para 12 caracoles

500 g de harina de gran fuerza	250-260 ml de agua
10 g de sal	30 g de levadura fresca
30 g de azúcar	gotas de chocolate
30 g de mantequilla	1 huevo para pintar las piezas
20 g de leche en polvo (opcional)	sal
100 g de masa de brioche fermentada (opcional)	

Amasa los ingredientes manualmente o con la ayuda del robot de cocina. En este caso, incorpora todos los ingredientes al inicio del amasado. El amasado acabará cuando tengas una masa lisa y que no se te pega en las manos, si la haces manualmente, ni en el bol de la batidora si la amasas mecánicamente.

Deja reposar la masa tapada con un paño en un bol durante 1 hora. Si notas que la masa está caliente, ponla en la nevera.

Para dar forma a las piezas, sigue los pasos de la página siguiente.

Pon las piezas formadas en una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado dejando una separación entre ellas para que no se peguen cuando fermenten.

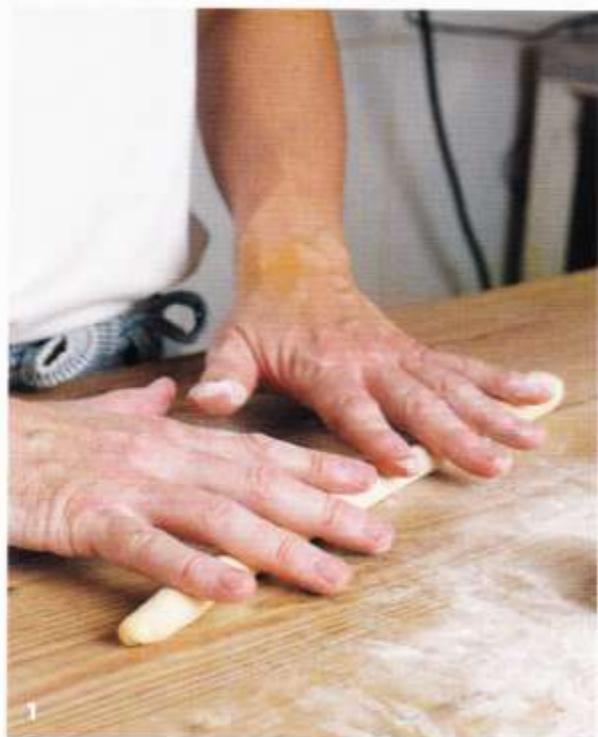
Píntalas con huevo ligeramente batido y mezclado con un poco de sal.

Calienta el horno a 220 °C.

Deja que los caracoles fermenten durante 90 minutos o hasta que doblen su volumen inicial. Píntalos otra vez con huevo y ponles una gota de chocolate en cada antena para simular los ojos.

Hornea los caracoles hasta que estén dorados. Es importante que el tiempo de cocción no sea largo y que no queden demasiado cocidos, porque tendrían tendencia a secarse.

LA MASA DE ESTA RECETA es la del de pan de viena, y puedes utilizarla para hacer panecillos pequeños, redondos o alargados, de 15 o 20 gramos de peso. Si los cueces muy poquito tiempo te quedarán blancos y muy tiernos y serán ideales para preparar minibocadillos para una fiesta de cumpleaños.



PASO 1

Corta porciones de masa de 80 gramos, déjalas reposar 30 minutos y forma con ellas unos cilindros largos, procurando que un extremo sea más grueso que el otro (el extremo grueso será la cabeza del caracol).



PASO 2

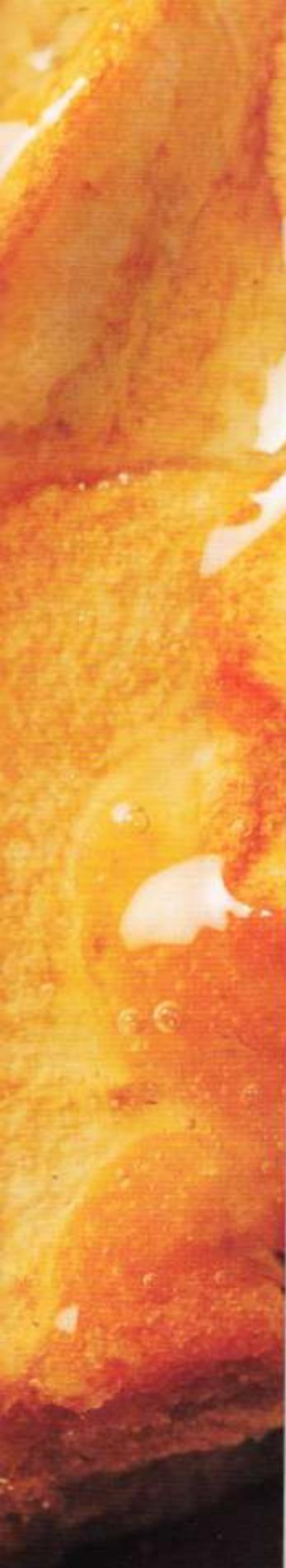
Enrosca el cilindro de masa y dale la forma característica de los caracoles.

PASO 3

Realiza un corte en la parte gruesa para simular las dos antenas y otro en la parte baja del cuerpo para hacer la cola del caracol.







INTOLERANCIA CERO

Sin lactosa, sin gluten y sin azúcar, pero sin perder un ápice de sabor. Deliciosas piezas de bollería aptas tanto para personas tolerantes como para intolerantes.

Tortitas de piñones sin lactosa

Receta para 14 tortitas de piñones

530 g de harina de gran fuerza

130 g de azúcar

65 g de fécula de patata

100 g de huevo (2 unidades)

110 ml de aceite de oliva virgen extra

150 ml de agua

30 g de levadura fresca

la piel rallada de ½ limón

la piel rallada de ½ naranja

1 huevo para pintar las piezas

sal

piñones

azúcar glas para espolvorear

Las particularidades de este brioche son que en vez de mantequilla lleva aceite de oliva, con lo cual no contiene ningún lácteo, y que no se le añade sal. Esto dificulta ligeramente el amasado y te obliga a estar más atento. En este caso es preferible el amasado mecánico al manual, e ir incorporando el aceite conforme la masa (y el gluten) se va formando.

Así, introduce todos los ingredientes, excepto el aceite y la levadura, en el robot de cocina, equipado con el accesorio gancho.

Cuando ya tengas formada una bola de masa (será una masa dura), añádele el aceite poco a poco sin dejar de amasar hasta que lo haya absorbido todo.

Incorpora la levadura al final, y amasa durante 3 minutos más para que la masa la absorba bien. Si la masa está muy dura y consistente, agrégale un poco más de agua al final del amasado. Deja reposar la masa en un recipiente pintado con un poco de aceite de oliva, tapada con un paño, durante 90 minutos.

Corta porciones de masa de 80 gramos, dales forma de bola y déjalas reposar durante 30 minutos más. Si hay corrientes de aire, cúbre las con el paño.

Pon un poco de harina o aceite sobre la superficie de trabajo y estira con el rodillo las bolas de masa para formar unas piezas planas y de forma ovalada.

Coloca las piezas en la bandeja del horno forrada con papel sulfurizado. Deja espacio entre ellas.

Píntalas con huevo ligeramente batido y mezclado con un poco de sal.

Reparte una generosa cantidad de piñones por encima de las tortitas y presiónalos con la mano para que se adhieran bien.

Deja que las tortitas fermenten durante 90 minutos aproximadamente.

Calienta el horno a 220 °C.

Cuando hayan aumentado de volumen, espolvorea azúcar glas por encima y hornéalas durante 12 minutos.

CON LA MISMA MASA, haz unas bolitas de brioche de unos 25 gramos de peso en masa. A punto de hornearlas, espolvoréalas con abundante azúcar glas por encima. Cuando las cuezas, vigila que no se hagan demasiado. Obtendrás unos dulces exquisitos y sorprendentes.



Focaccias de chocolate con naranja **sin lactosa**

Receta para 6 focaccias de 150 gramos cada una

500 g de harina de fuerza	15 g de levadura fresca
10 g de sal	aceite de oliva virgen extra para pintar las piezas
30 g de azúcar	gotas de chocolate
50 g de manteca de cerdo blanda	dados de naranja confitada
75 ml de aceite de oliva virgen extra	azúcar en grano
250 ml de agua	

El amasado de la focaccia es largo. La masa debe quedar blanda y extensible para que al comerla se note esponjosa y no haga «correa» al masticarla. Es mejor hacerlo de forma mecánica que manual, poniendo todos los ingredientes salvo la levadura en la amasadora, con el accesorio gancho.

Amasa los ingredientes hasta que formen la masa. Agrega la levadura al final y amasa durante 3 minutos más para que la masa la absorba bien.

Deja reposar la masa en un recipiente pintado con un poco de aceite de oliva y tapada con un paño durante 15 minutos.

Engrasa con aceite de oliva moldes de aluminio rectangulares de la medida que desees.

Corta la masa en porciones adecuadas a los moldes escogidos, pensando que, una vez estirada, la masa no debe tener más de 1 centímetro de grosor.

Pon la masa, sin trabajarla más, directamente en los moldes, y aplánala con los dedos. Déjala reposar unos 10 minutos.

Con los dedos untados en aceite de oliva virgen extra, vuelve a aplanar la masa para que cubra todo el molde.

Pinta las focaccias con abundante aceite de oliva virgen extra. Cúbrelas con una capa de dados de piel de naranja confitada y, por encima, esparce unas gotas de chocolate negro o del que más te guste.

Calienta el horno a 240 °C.

Deja que las focaccias fermenten durante 90 minutos aproximadamente.

Cuando hayan crecido, espolvoréalas con un poco de azúcar en grano y hornéalas durante 11 minutos.

Una vez cocidas, sácalas del molde y déjalas enfriar sobre una rejilla.

CAMBIA LA NARANJA Y EL CHOCOLATE por otros ingredientes, por ejemplo, una mezcla de frutos secos troceados y tostados (pistachos, nueces, avellanas, almendras...), y rocía la focaccia con miel una vez fría. Con esta masa también puedes elaborar focaccias saladas con el relleno que más te apetezca.



Merengues con pistacho **sin gluten**

Receta para 45 piezas

250 g de clara de huevo (8-9 unidades)

400 g de azúcar en grano

200 g de pistachos

pistachos crudos picados para decorar

Tuesta los pistachos y, cuando estén fríos, trocéalos hasta convertirlos en granillo. Resérvalos. Pon en un cazo las claras de huevo y el azúcar en grano, hasta que con las yemas de los dedos notes que el azúcar se ha disuelto. Ten cuidado de no quemarte. Procura no calentar demasiado la mezcla para que no se cuezan las claras.

Inmediatamente, pasa el conjunto a la batidora y, con el accesorio batidor, empieza a montar el merengue hasta obtener un punto de nieve duro. Debes observar que si coges el batidor con la mano, el merengue no se caiga y se mantenga firme.

Añade los pistachos troceados y trabaja el merengue a velocidad lenta durante 2 minutos para que se mezclen bien.

Calienta el horno a 150 °C, solo por la parte de arriba.

Con una manga de boquilla rizada y grande (debe ser grande para que el granillo de pistacho no obstruya la boquilla), distribuye bolas de merengue directamente sobre el papel de cocción.

Decóralos con unos trocitos de pistacho crudo y hornéalos durante 16 o 17 minutos, el tiempo justo para que se coloren.

PRUEBA LOS MERENGUES con fruta deshidratada o gotas de chocolate en vez de pistachos.

Otra excelente idea es preparar unas tortas planas con el merengue y luego montarlas a modo de tarta rellenándolas con una buena crema de limón. En este caso, debes cocerlas en el horno sobre un trozo de papel sulfurizado a una temperatura de 140 °C para que se sequen y adquieran consistencia. Una vez frías, ya puedes montar la tarta.



Dificultad: fácil Reposo: 24 horas Cocción: 20 minutos
* Punto clave: la mezcla de los ingredientes y el grosor de la tarta

Tarta de Santiago **sin gluten**

Receta para 1 tarta

350 g de harina de almendra
250 ml de nata líquida
100 g de yema de huevo (5 unidades)
60 g de azúcar
150 g de clara de huevo (5 unidades)
150 g de azúcar
azúcar glas para espolvorear

Mezcla la harina de almendra con la nata líquida y déjala reposar en la nevera hasta el día siguiente.

Calienta el horno a 170 °C.

Bate suavemente las yemas con el azúcar, e incorpóralas al preparado de nata y harina de almendra que tenías en la nevera.

Monta las claras de huevo con el azúcar hasta un punto de nieve medio y añádelas a la preparación anterior, removiendo cuidadosamente hasta homogeneizar el conjunto.

Prepara un molde redondo pintándolo con mantequilla fundida.

Llena el molde con la masa hasta una altura máxima de 2 centímetros. Si pones mucha más cantidad de masa la cocción será más difícil.

Hornea la tarta de Santiago durante 20 minutos aproximadamente o hasta que tome un bonito color dorado por encima.

Deja enfriar la tarta antes de desmoldarla y cuando esté fría espolvoréala con azúcar glas, poniéndole una plantilla en forma de cruz de Santiago encima para que esta quede grabada en la superficie.

USA HARINA DE AVELLANA o incluso de nuez en lugar de la harina de almendra. Te quedará una tarta con un sabor y una textura diferentes en ambos casos, pero muy rica.



Bocadillos blandos de pan de leche **sin azúcar**

Receta para 18 bocadillos de pan de leche

500 g de harina de gran fuerza

10 g de sal

70 g de maltitol

150 g de huevo (3 unidades)

60 g de mantequilla

110 ml de leche

35 g de levadura fresca

1 huevo para pintar las piezas

sal

jamón york

queso tierno

Amasa los ingredientes manualmente o con la ayuda del robot de cocina con el accesorio gancho. Incorpora la mantequilla a mitad del amasado, y seguidamente el aceite de oliva.

Cuando falten pocos minutos para acabar el amasado, agrega la levadura.

Sigue las indicaciones de la página 26 para terminar de preparar la masa.

Divide la masa en porciones de 50 gramos, moldéalas en forma de bola y déjalas en la nevera tapadas con film transparente durante 30 minutos.

Forma manualmente barritas cortas y sin punta con las porciones. También puedes hacer piezas redondas.

Pon las piezas sobre una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado, dejando separación entre ellas para que no se peguen al fermentar.

Píntalas con huevo ligeramente batido y mezclado con un poco de sal. Realiza unos cortes en las barritas antes de que empiecen a fermentar.

Deja que los panecillos fermenten durante 90 minutos o hasta que doblen su volumen inicial y vuelve a pintarlos con huevo antes de introducirlos en el horno.

Calienta el horno a 220 °C.

Cuécelos durante 8 minutos aproximadamente.

Una vez fríos, rellena los panecillos con jamón york y queso tierno.

CON ESTA MASA puedes elaborar las piezas de brioche que más te apetezcan, sin utilizar azúcar para los acabados. Si quieres sustituir el azúcar de otras recetas, debes hacerlo en una proporción aproximada de 10 partes de sacarosa por 7 de maltitol.



Tarta de manzana sin azúcar

Receta para 3 tartas de manzana

180 g de maltitol	225 g de manzanas
250 g de mantequilla	la ralladura de 1 limón
250 g de huevo (5 unidades)	una pizca de sal
260 g de harina floja	2 o 3 manzanas para decorar
10 g de impulsor o levadura química	gelatina de manzana

Atempera la mantequilla hasta que tenga la textura de una pomada. Puedes hacerlo trabajándola con la mano o poniéndola unos instantes en el microondas.

Mezcla la mantequilla con el maltitol.

Sin dejar de remover, ya sea a mano o con el accesorio pala de la amasadora de sobremesa, ve añadiendo los huevos de uno en uno hasta que se hayan mezclado bien. Puede que la mezcla se corte un poco, lo cual se debe a la gran cantidad de agua que añadimos con las claras a la gran cantidad de grasa de la mantequilla.

Mezcla la harina floja con el impulsor, la sal y la ralladura de limón. Añádela a la preparación anterior y remueve hasta obtener una masa homogénea.

Pela las manzanas, córtalas en dados pequeños e incorpóralas a la masa. Remueve lo justo para que se integren bien.

Enciende el horno a una temperatura de 170 °C.

Pinta moldes redondos del diámetro que quieras con mantequilla fundida y espolvoréalos muy ligeramente con harina.

Llena los moldes con la masa, sin sobrepasar las tres cuartas partes de su capacidad.

Pela dos o tres manzanas, córtalas en cuartos y corta los cuartos en láminas finas. Decora las tartas cubriéndolas por completo con esas láminas de manzana.

Hornea las tartas durante 35 minutos. Puedes hacer la prueba del palillo para saber si la cocción ha terminado: clava un palillo en el centro de la tarta; si este sale limpio y seco es que está bien cocida. En caso contrario, déjala unos minutos más en el horno.

Retira la tarta del horno y desmóldala. Ponla encima de una rejilla para que se enfríe.

Una vez fría, pintala con gelatina de manzana caliente.

CAMBIA LA MANZANA por una mezcla de frutos secos, tanto para el relleno como para la decoración. Si lo deseas, también puedes hornear estas tartas en moldes de plumcake para hacer unos deliciosos plumcakes de fruta.







TODO INTEGRAL

La bollería con fibra es una excelente opción para quien quiera cuidarse sin renunciar al exquisito sabor de los cruasanes, las magdalenas o los plumcakes.

Cruasán integral con semillas

Receta para 17 cruasanes integrales

500 g de harina integral de trigo	100 g de mezcla de semillas (lino dorado, mijo, sésamo, avena, pipa de girasol, pipa de calabaza, amapola)
10 g de sal	
25 g de azúcar	
290 ml de agua fría	1 huevo para pintar las piezas
20 g de levadura prensada	sal
225 g de mantequilla para el plegado	mezcla de semillas para rebozar los cruasanes

Calienta agua y cuando arranque el hervor viértela sobre la mezcla de semillas en un cuenco. Remueve un poco y deja las semillas en remojo hasta que el agua se enfríe completamente. Es preferible que hagas esta operación el día anterior.

Sigue los pasos indicados en la página 66 para elaborar la masa hojaldrada con levadura. Recuerda que es necesario amasar hasta obtener una masa firme, lisa y de tacto suave. Al tratarse de harina integral, el amasado será algo más largo y difícil, ya que el salvado que contiene la harina integral dificulta la formación del gluten.

Incorpora la mezcla de semillas al final y trabaja la masa un poco más hasta que vuelva a estar lisa.

Una vez hayas realizado el plegado, tapa la masa con film transparente y déjala en la nevera durante una hora como mínimo, aunque, si es posible, déjala unas 3 horas para que pierda todo el nervio que adquirió durante la fase del plegado.

Enharina la masa y la superficie de trabajo. Estira la masa con el rodillo hasta que tengas una lámina de un grosor de $\frac{1}{2}$ centímetro aproximadamente y corta triángulos de masa de 9 centímetros de base por 26 de largo. El peso ideal en masa de estos triángulos es de 75 gramos.

Con la parte ancha del triángulo hacia arriba, realiza un corte en la base del triángulo (véase la foto 1 de la página 70) y enróllalo hacia abajo, intentando tirar hacia los extremos la parte de las patas. Estos cruasanes integrales los haremos sin cuernos para evitar romper excesivamente la masa.

Una vez formados, pinta los cruasanes con huevo ligeramente batido con un poquito de sal. Rebózalos inmediatamente con la misma mezcla de semillas que incorporaste a la masa, en este caso sin remojar.

Pon los cruasanes integrales en una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado, dejando una separación prudencial entre ellos, pues una vez cocidos habrán doblado su volumen.

Deja fermentar los cruasanes hasta que casi hayan doblado su volumen, aproximadamente 1 hora. Calienta el horno a 190 °C.

Hornéalos durante 18 minutos.

Deja enfriar los cruasanes sobre una rejilla para que la parte inferior se airee correctamente.

HAZ MINICRUASANES integrales de cereales y rellénalos de jamón york y queso fresco para disfrutar de unos bocadillos muy saludables y caprichosos.



Magdalenas de harina de espelta integral

Receta para 12 magdalenas

125 g de huevo

175 g de azúcar moreno

60 ml de leche desnatada

190 ml de aceite de oliva suave

210 g de harina de espelta integral

7 g de impulsor o levadura química

ralladura de limón

una pizca de sal

salvado fino de espelta o de trigo

Bate los ingredientes de la masa siguiendo los pasos indicados en la página 87.

Cuando saques la masa de la nevera (tras un reposo mínimo de 2 horas), remuévela enérgicamente con un batidor manual.

Calienta el horno a 250 °C.

Llena de masa una manga pastelera con boquilla lisa y reparte porciones en las cápsulas de magdalena. Recuerda que también puedes hacerlo con una cuchara. Llena las cápsulas hasta un poco más de las tres cuartas partes de su capacidad.

Antes de hornear las magdalenas de harina de espelta integral espolvórealas con un poco de salvado fino de espelta para aumentar su contenido de fibra.

Hornea las magdalenas a 210 °C entre 14-16 minutos aproximadamente.

HAZ MAGDALENAS INTEGRALES de tamaño pequeño y decóralas con un mezcla de semillas para añadirlas al surtido de minimagdalenas propuesto en el capítulo sobre las masas esponjadas. Aportarán la cantidad de fibra que todo surtido debe tener.



Plumcake integral de dos sésamos

Receta para 5 plumcakes de 250 gramos cada uno

125 g de mantequilla	100 ml de leche desnatada
325 g de harina integral de trigo	50 ml de aceite de girasol
50 g harina integral de centeno	la ralladura de ½ limón
8 g de impulsor	una pizca de sal
275 g de azúcar moreno	sésamo blanco tostado
300 g de huevo (6 unidades aproximadamente)	sésamo negro

Calienta la mantequilla hasta que tenga la textura pomada.

Mezcla las dos harinas con el impulsor y tamízalas.

Mezcla el azúcar moreno con la ralladura de limón.

Esponja los huevos en la batidora junto con la mezcla de azúcar moreno y ralladura.

Cuando el batido haya adquirido un buen volumen, añade el aceite de girasol y a continuación la leche desnatada.

Incorpora a continuación la mantequilla pomada, y finalmente la mezcla de las harinas, el impulsor y una pizca de sal.

Deja reposar la masa en la nevera durante 30 minutos como mínimo o hasta el día siguiente.

Enciende el horno y gradúa la temperatura a 170 °C.

Pinta con mantequilla fundida los moldes de plumcake que vayas a utilizar y espolvoréalos muy ligeramente con harina.

Vierte la masa en los moldes hasta llenar tres cuartas partes de su capacidad.

Espolvorea la superficie de la masa con una mezcla de sésamo blanco y sésamo negro.

Hornea los plumcakes durante 25 minutos. Puedes hacer la prueba del palillo para determinar si la cocción ha terminado: pincha la masa con un palillo; si sale limpio y seco es que el plumcake está bien cocido.

Retira los plumcakes del horno y desmóldalos. Deja que se acaben de enfriar sobre una rejilla.

DECORA LOS PLUMCAKES con salvado de trigo o con una buena mezcla de semillas para darles otro acabado saludable. Con esta misma masa y los moldes apropiados puedes hacer magdalenas o tortas cuadradas. Quizá no tengan la misma textura que las hechas de la forma habitual, pero es una buena manera de sacar provecho a una receta.







RELLENOS Y OTRAS PREPARACIONES

Dulces cremas, rellenos y guarniciones para acompañar las piezas de bollería más originales. Deliciosas y fáciles de elaborar.

Crema pastelera

750 ml de leche

250 g de azúcar

un trozo de piel de limón

1 rama de canela

250 ml de leche

6 yemas de huevo

80 g de almidón de maíz (maicena)

Hierve los 750 ml de leche y déjalos en infusión con el limón y la rama de canela durante 24 horas en la nevera. Pasa la leche por un colador y añádele el azúcar.

Al resto de la leche (250 ml), agrégale las yemas de huevo y el almidón. Remueve con un batidor manual y procura que no queden grumos.

Pon a hervir la leche con el azúcar y, cuando arranque el hervor, incorpórale la papilla de yemas, leche y maicena. Remueve la mezcla fuera del fuego.

Pon a calentar de nuevo la crema obtenida y cuécela a fuego fuerte durante 1 minuto.

Tapa la crema con un film transparente para que no haga corteza y déjala enfriar antes de utilizarla.



Crema de vainilla

750 ml de leche

225 g azúcar

2 vainas de vainilla

250 ml leche

6 yemas de huevo

70 g almidón de maíz (maicena)

Abre dos vainas de vainilla y, con un cuchillo de puntilla, rasca la pulpa del interior y resérvala. Hierve los 750 ml de leche y déjalos en infusión con las vainas de vainilla vacías durante 24 horas. Pasado este tiempo, cuele la leche y añádele el azúcar.

Al resto de la leche añádele las yemas de huevo, la pulpa de vainilla y el almidón. Remueve con un batidor manual procurando que no se formen grumos.

Pon a hervir la infusión de leche mezclada con el azúcar.

Cuando arranque el hervor, agrégale la papilla de yemas, leche, vainilla y almidón. Remueve la mezcla fuera del fuego.

Cuece la crema obtenida a fuego vivo durante 1 minuto.

Tapa la crema de vainilla con un film transparente para que no haga corteza y déjala enfriar antes de utilizarla.



Streusel de limón

60 g de mantequilla fría
90 g de azúcar en grano
70 g de harina floja
70 g de almendra molida
la ralladura de 1 limón

Saca la mantequilla de la nevera y córtala en dados pequeños. Mézclala con el resto de los ingredientes y trabaja el conjunto con la mano hasta que se forme una especie de masa granulada. No la trabajes en exceso, pues el streusel debe quedar como si fueran migas. Resérvalo en la nevera o en el congelador hasta que vayas a utilizarlo.



Mazapán

150 g de almendra cruda molida

150 g de azúcar glas

60 g de clara de huevo (la clara de 2 huevos)

Mezcla manualmente la almendra molida, el azúcar glas y las claras de huevo hasta formar una masa blanda pero moldeable.

No trabajes excesivamente el mazapán y, una vez listo, resérvalo en la nevera tapado con film transparente.



Índice de recetas

Bollería de masa fermentada



Pág. 26
Brioche



Pág. 28
Espiral de cabello de ángel



Pág. 32
Brioche de pasas y nueces



Pág. 34
Berlina rellena de crema de chocolate



Pág. 36
Torta de brioche con fruta confitada



Pág. 38
Surtido de mínibocadillos

Bollería de masa hojaldrada



Pág. 46
Palmeras



Pág. 50
Milhojas de crema de vainilla



Pág. 52
Tarta de manzana con crema



Pág. 54
Corazón de crema con fresas



Pág. 56
Mariposas



Pág. 60
Surtido de pastellitos de hojaldrado

Bollería de masa hojaldrada fermentada



Pág. 68
Cruasán



Pág. 72
Napolitana
de chocolate



Pág. 76
Snecken de
frambuesa, chocolate
y pistachos



Pág. 80
Cruasán
de chocolate



Pág. 82
Surtido de minipastas

Bollería de masa esponjada



Pág. 90
Magdalenas clásicas



Pág. 94
Financiers
de chocolate



Pág. 96
Bizcocho
de yogur



Pág. 98
Bizcochos de soletilla
con crema catalana



Pág. 100
Plumcake de limón



Pág. 102
Surtido de
minibocados dulces

Los de toda la vida



Pág. 106
Ensamada rellena
de cabello de ángel



Pág. 110
Roscón de Reyes



Pág. 114
Buñuelos de viento



Pág. 116
Trenza hojaldrada



Pág. 120
Rosca de hojaldre
rellena de nata

De inspiración europea



Pág. 124
Stollen
Alemania



Pág. 128
Pastéis de Belém
Portugal



Pág. 130
Brioche
Francia

Algo más que dulce



Pág. 134
Trenza de brioche
rellena



Pág. 138
Delicias de marisco



Pág. 140
Hojaldre de verduras

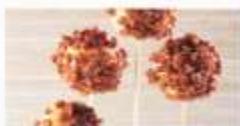


Pág. 142
Minipizzas
hojaldradas

Para los peques de la casa



Pág. 146
Conejitos de brioche



Pág. 150
Piruletas de pan
de leche con crispis
de chocolate



Pág. 152
Negritos



Pág. 154
Caracoles

Intolerancia cero



Pág. 160
Tortitas de piñones
sin lactosa



Pág. 162
Focaccias de
chocolate con naranja
sin lactosa



Pág. 164
Merengue
con pistacho
sin gluten



Pág. 166
Tarta de Santiago
sin gluten



Pág. 168
Bocadillos de pan
de leche
sin azúcar



Pág. 170
Tarta de manzana
sin azúcar

Todo integral



Pág. 174
Cruasán integral
con semillas



Pág. 176
Magdalenas de harina
de espelta



Pág. 178
Plumcake integral
de dos sésamos

Rellenos y otras preparaciones



Pág. 182
Crema pastelera



Pág. 183
Crema de vainilla



Pág. 184
Streusel de limón



Pág. 185
Mazapán

Índice de ingredientes

- aceite de girasol, 88, 178
- aceite de oliva, 15
 - suave, 87, 88, 96, 176
 - virgen, 142, 160, 162
- almendra, 15, 52, 60, 162, 185
 - crema de, 73
 - granillo de, 111, 125, 152
 - molida, 16, 184
- anchoas, 135, 142
- anhídrido carbónico, 85
- anís en polvo, 100
- atún, 80, 142
- avellanas, 15, 32, 52, 162
- avena, 174
- azúcar
 - blanco, 14
 - bolado, 111
 - glas o de lustre, 14, 94, 102, 111, 120, 185
 - moreno o integral, 14, 176

- berenjena, 138, 140
- butifarra, 140

- cabello de ángel, 29, 60, 107, 117
- cacahuetes, 15
- cacao en polvo, 94
- calabacín, 138, 140
- calabaza, pipa de, 174
- canela, 16, 100, 114, 128, 182
- canela en polvo, 26, 29, 32, 34, 36, 87, 111, 125, 147
- cangrejo, patas de, 138
- castañas, 15
- cebolla, 140
- cereza confitada, 36
- chocolate
 - blanco, 82, 152
 - con leche, 152
 - crema de, 29, 34, 36, 73, 107, 114, 117
 - gotas de, 15, 36, 77, 94, 96, 147, 155, 162
 - negro, 47, 57, 82, 91
 - barrita de, 73-75, 80
 - cobertura de, 152
 - crispis de, 150
 - fideos de, 152
- clavo, 125
- crema
 - catalana, 98
 - de almendras, 73
 - de espinacas, 29
 - de limón, 164
 - de vainilla, 50, 183
 - pastelera, 29, 36, 50, 52, 54, 60, 73, 77, 96, 98, 107, 117, 120, 182
- espinacas, crema de, 29

- frambuesa, mermelada de, 34, 77, 78, 91, 96
- frambuesas, 54
- fresas, 54, 98
- fruta confitada, 36, 111
- fruta deshidratada, 164
- frutos secos, 15, 36, 96, 162, 170

- gambas peladas, 138
- gelatina de manzana, 54, 150, 170
- girasol, pipa de, 174
- grosellas en rama, 54

- harina
 - de almendra, 94, 166
 - de avellana, 166
 - de centeno integral, 13
 - de espelta, 13
 - de espelta integral, 176
 - de gran fuerza, 22-38, 107, 111, 125, 130, 135, 147, 152, 155, 160, 168
 - de media fuerza, 42-82, 117, 120, 128, 138, 140, 142, 150

- de nuez, 166
- floja, 86-102, 114, 128, 170, 184
- integral de centeno, 178
- integral de trigo, 174, 178
- panificable, 162
- huevo para pintar, 26, 29, 32, 36, 52, 54, 69, 73, 77, 80, 111, 117, 120, 135, 138, 140, 147, 152, 160, 168
- huevos, 15-16, 23, 26, 29, 32, 34, 36, 91, 96, 100, 107, 111, 114, 130, 135, 147, 150, 152, 160, 168, 170, 176, 178
- clara de, 94, 98, 164, 166, 185
- yema de, 98, 128, 166, 182, 183

- impulsor, véase levadura química

- jamón
 - ibérico, 38
 - york, 29, 38, 69, 80, 117, 135, 142, 168, 174

- kiwi, 54

- leche, 87, 91, 114, 125, 128, 168, 182, 183
 - desnatada, 176, 178
 - en polvo, 66, 69, 73, 80, 150, 155
- lechuga cortada en juliana, 138
- levadura
 - fresca, 26, 29, 32, 34, 36, 107, 111, 125, 130, 135, 147, 150, 152, 155, 160, 162, 168
 - prensada, 66, 69, 73, 77, 80, 117, 138, 140, 174
 - química, 86, 87, 91, 94, 96, 100, 170, 176, 178

lima
 piel de, 182
 rallada de, 100
 limón, 16
 streusel de, 100, 184
 ralladura de, 26, 29, 34,
 36, 87, 91, 96, 98, 100, 111,
 114, 125, 128, 147, 160, 170,
 176, 178, 184
 lino dorado, 174

 maíz, almidón de (maicena),
 88, 98, 182, 183
 maltitol (o poliol), 14, 168,
 170
 mandarina, 54
 manteca de cerdo, 17, 42, 107,
 108, 162
 mantequilla, 16-17
 manzana, 52, 170
 gelatina de, 54, 150, 170
 margarina vegetal, 42
 masa
 de brioche fermentada,
 26, 29, 32, 36, 111, 130, 135,
 147, 155
 esponjada, 8, 84-103
 fermentada, 8, 21-39
 hojaldrada, 8, 40-61
 hojaldrada y fermentada,
 8, 62-83, 174
 mazapán, 60, 111, 112, 125, 185
 melón confitado, 36
 miel, 162
 mijo, 174
 moras, 54

 naranja, 16, 100
 confitada, 36, 162
 piel de, 36, 125
 ralladura de, 26, 29, 96,
 125, 147, 160
 nata
 líquida, 94, 100, 128, 166
 montada, 114, 120
 semimontada, 50
 nueces, 15, 32, 52, 77, 117, 118,
 162
 nuez moscada, 125, 135

 pasas, 52, 117, 118
 de Corinto, 32, 125
 patata, fécula de, 160
 paté, 117
 pimienta negra, 125, 135, 142
 piña, 138
 piñones, 15, 36, 52, 60, 91,
 102, 160
 pistachos, 32, 52, 77, 82, 91,
 162, 164
 plátano, 54
 pollo con bechamel, 135

 queso, 29, 80
 en lonchas, 69, 117, 135
 fresco, 174
 rallado, 69, 135, 142
 tierno, 38, 168

 ron, 100, 125

 salchicha, 140
 salchichón, 38
 salmón ahumado, 135
 salsa rosa, 138
 salvado
 de trigo, 178
 fino de espelta, 176
 semillas, mezcla de, 15, 174,
 176, 178
 sésamo, 174
 blanco tostado, 178
 negro, 178
 sobrasada, 80, 107, 117

 tomate, 138, 140
 rallado, 142
 trufa cocida, 120

 vainilla
 crema de, 50
 vaina de, 125, 183

 yogur de limón, 96

 zanahoria, 140



¿Quién puede resistirse al aroma inconfundible de un cruasán recién horneado? En este libro, el maestro panadero Xavier Barriga nos propone más de 50 recetas de bollería, tradicionales e innovadoras, explicadas e ilustradas paso a paso, que están al alcance de todos. Desde napolitanas, palmeras, berlinas rellenas o cruasanes hasta elaboraciones de otros países o las piezas más típicas de nuestra bollería tradicional; en este libro encontrarás todo lo que necesitas saber para elaborar una bollería casera de calidad y sana, y poder sorprender a los tuyos ofreciéndoles un capricho dulce diferente cada día.

Peabody & LTC

