



Atrévete con postres

de Eva Arguiñano

La forma más fácil de aprender

Sumario

A TENER EN CUENTA.....	6
BREVE VOCABULARIO	7
UTENSILIOS BÁSICOS DE REPOSTERÍA.....	8
CONCEPTOS BÁSICOS	13
LOS TÍPICOS.....	35
MOUSSES Y CREMAS.....	55
BIZCOCHOS Y MAGDALENAS.....	61
DE FRUTAS	73
LAS TORTITAS.....	93
GALLETAS, PASTAS Y MÁS.....	99
PUDINES	121
BEBIDAS.....	127
HELADOS.....	143
ÍNDICE.....	149

Primera edición Marzo 2008

Edición: Baint editorial S.A.

Textos: Eva Arguiñano

Fotografías: Juanxo Egaña e Itziar Iriarte

Cubierta, diseño interior y maquetación: RTO publicidad S.L.

Colaboración: Taller de Publicaciones SLL

Fotomecánica: GRAFO S.A.

Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita de los titulares del *copyright*, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo.

© Eva Arguiñano

© De esta edición, Baint editorial S.A.

Uribitarte, 18 – 48001 Bilbao

I.S.B.N.: 978-84-96177-38-3

Depósito Legal: BI-310-08

Impreso y encuadernado en GRAFO S.A.

Impreso en España (*Printed in Spain*)

Trufas de chocolate



1 | Calentar la nata y la mantequilla



2 | Agregar la leche condensada y templar



3 | Fundir el chocolate



4 | Remover hasta que se disuelva



5 | Agregar la mezcla de leche y nata y remover



6 | Añadir el brandy



7 | Dejar enfriar



8 | Moldear



9 | Rebozar con el cacao

Consejo de cocina



Ten en cuenta que si echas la nata muy caliente el chocolate perderá el brillo; y si la echas muy fría, el chocolate se cuajará.

Anota...



Para hacer las trufas puedes utilizar cualquier tipo de licor. Te recomiendo que pruebes a hacerlas con crema de whisky. Verás qué suaves te quedan.

Elaboración

Ingredientes

(24 unidades)

Pon la nata y la mantequilla a cocer en una cazuelita. Agrega la leche condensada, mezcla bien y cuando empiece a hervir retira la cazuela del fuego. Pasa la mezcla a un vaso de batidora y deja que se temple.

Pon el chocolate de cobertura en un bol y fúndelo en el microondas durante 1 minuto. Retira y mezcla bien. Repite la operación hasta que quede líquido.

Agrega la leche poco a poco y remueve bien hasta que los ingredientes queden totalmente integrados. Vierte el brandy y mezcla hasta que quede una crema homogénea. Pásala a una fuente amplia y baja y deja enfriar a temperatura ambiente.

Con dos cucharas de postre moldea el chocolate formando como unas rocas y colócalas sobre un plato con cacao en polvo. Rebózalas y sirve.

375 g de chocolate de cobertura
3 cucharadas de leche condensada
¼ de l de nata
2 cucharadas de mantequilla
3 cucharadas de brandy
150 g de cacao en polvo



Índice

A TENER EN CUENTA	6
BREVE VOCABULARIO	7
UTENSILIOS BÁSICOS DE REPOSTERÍA	8
CONCEPTOS BÁSICOS	13
Untar un molde con aceite y espolvorearlo con harina	14
Untar un molde con mantequilla y espolvorearlo con harina	15
Forrar un molde con papel de hornear	16
Desmoldar un bizcocho	17
Desmoldar una tarta	18
Hidratar frutas deshidratadas	19
Baño maría	20
Sacar bolitas de fruta	20
Cortar corteza y rallar cáscaras de cítricos	21
Sacar gajos de un cítrico	22
Tamizar	22
Montar nata	23
Separar la clara de la yema	24
Montar claras	24
Caramelo	25
Fundir chocolate	26
Virutas de chocolate/chocolate rallado	28
Espolvorear con azúcar glas, cacao o canela	29
Picar menta	30
Almíbar o jarabe	31
Pasta quebrada	32
Crema pastelera	33
LOS TÍPICOS	35
Arroz con leche	36
Natillas	38
Flan exprés	40
Torrijas "10"	42
Tostadas de leche condensada y frutos secos	44
Cuajada	46
Copa de la casa	48
Tarta fácil de queso	50
Tarta de queso	52
MOUSSES Y CREMAS	55
Mousse de chocolate	56
Crema de avellanas y cacao	58
BIZCOCHOS Y MAGDALENAS	61
Bizcocho 1-2-3 de plátano	62
Bizcocho integral	64
Bizcocho de nueces, pasas y miel	66
Magdalenas de aceite de oliva	68
Magdalenas con chocolate	70

DE FRUTAS	73
Empanadillas de frutas	74
Brocheta de frutas	76
Tarta fácil de manzana	78
Hojaldre "3 frutas"	80
Manzanas asadas	82
Bocaditos de fruta	84
Melocotones rellenos	86
Compota	88
Buñuelos de plátano	90
LAS TORTITAS	93
Crepes	94
Panqueques de maíz	96
GALLETAS, PASTAS Y MÁS	99
Galletas caseras	100
Galletitas saladas	102
Bocaditos de pasas	104
Rosquillas de anís	106
Lenguas de gato	108
Palmeras	110
Delicias de almendra	112
Polvorones	114
Cocos artesanos	116
Trufas de chocolate	118
PUDINES	121
Pudín de manzana	122
Pudín de frambuesas	124
BEBIDAS	127
Sopa de frutas	128
Gazpacho de fresas	130
Batido de verano	132
Crema de galletas y plátano	134
Sorbete de limón al cava	136
Batido de chocolate	138
Piña colada	140
HELADOS	143
Helado de queso	144
Helado de yogur	148



Apuntes
de cocina

Atrévete con los postres

Eva Arguiñano nos enseña todo lo que hay que saber para preparar postres sencillos.

- Una sección con los conceptos básicos de la repostería y 48 recetas fáciles para principiantes, con las fotos del paso a paso para que no te pierdas.
- Las técnicas básicas explicadas con todo detalle.
- Los utensilios imprescindibles, los trucos que mejoran nuestros postres y los consejos para comprar mejor.
- Los rellenos más utilizados en pastelería y repostería.



bainet
editorial

www.bainet-editorial.com

www.karlosnet.com