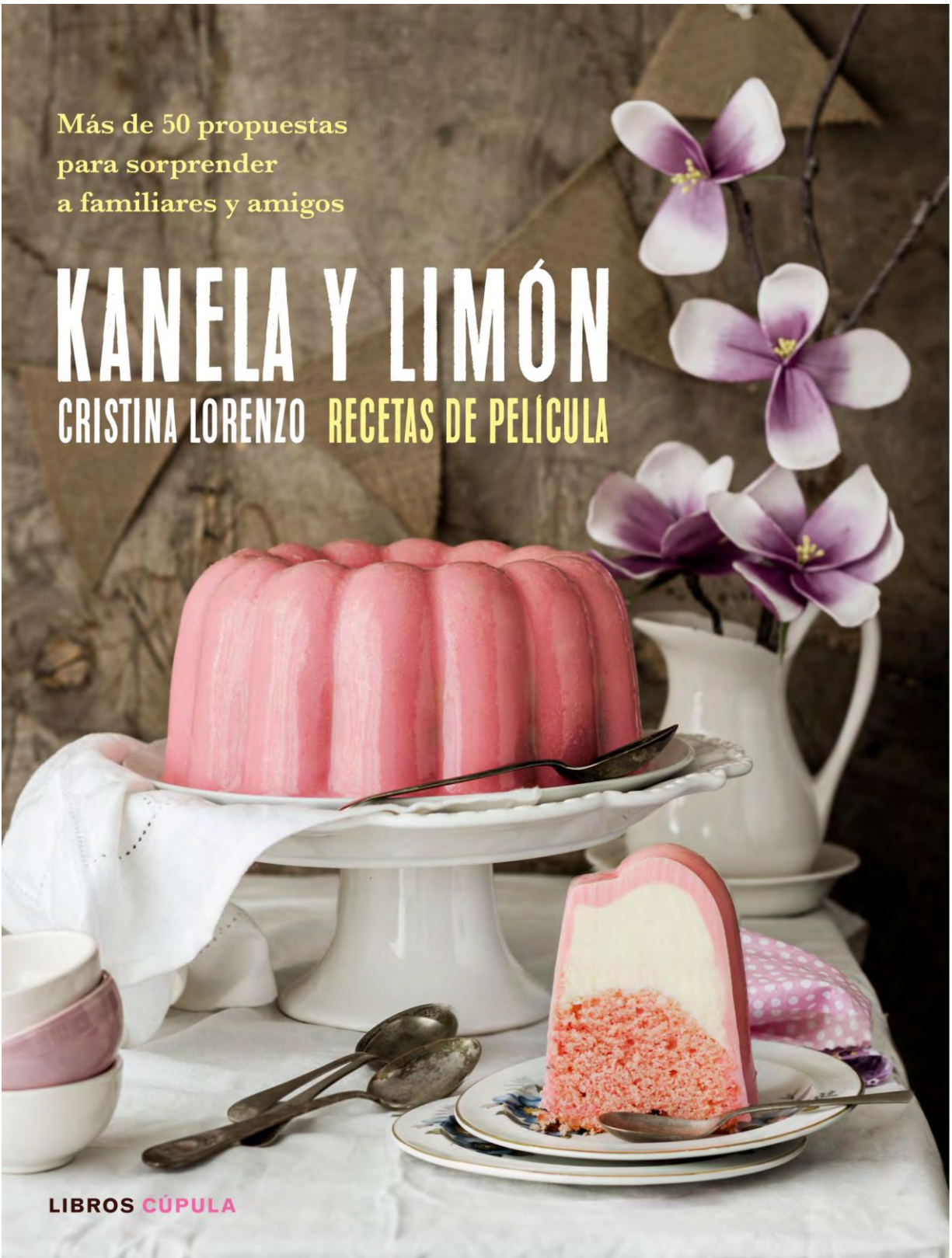


LIBROS CÚPULA

Más de 50 propuestas
para sorprender
a familiares y amigos

KANELA Y LIMÓN

CRISTINA LORENZO **RECETAS DE PELÍCULA**



LIBROS CÚPULA

A la venta el 27 de abril de 2017

LIBROS CÚPULA



KANELA Y LIMÓN

Recetas de película

~Cristina Lorenzo~

- La repostería que va más allá del simple bizcocho normalmente se plantea como algo difícil, laborioso y una tarea para la que se necesitan muchísimos utensilios e ingredientes difíciles de conseguir. ¡Pues eso no tiene por qué ser así!
- *Kanela y Limón, recetas de película* incluye más de 50 recetas, desde las preparaciones más clásicas y tradicionales hasta otras más atrevidas y arriesgadas, en las que se utilizan los ingredientes de siempre con un resultado espectacular.
- Tartas, bizcochos, muffins, helados... propuestas para sorprender a familiares y amigos, con recetas dulces y también alguna salada. Todas ellas explicadas paso a paso de forma muy detallada para que nos decidamos a adentrarnos en la cocina y sacar a relucir todo nuestro talento culinario.
- El libro está ilustrado con fotografías muy cuidadas hechas por la propia autora, con una presentación de las recetas muy elegante que hacen de éste un precioso libro para disfrutar y regalar.
- Cristina Lorenzo es la autora que hay detrás de Kanela y Limón, uno de los blogs de repostería –principalmente– de más éxito en internet, diferenciado por la espectacular y elegante presentación de sus postres.

LIBROS CÚPULA

¿A quién no le gustaría aprender a cocinar succulentos y deliciosos postres con los que sorprender a familia y amigos? ¿Por qué la repostería siempre se asocia a miles de ingredientes poco conocidos y cachivaches ocupando espacio en la cocina para poder elaborar algo más allá de un bizcocho? **Kanela y Limón**, un blog tras el que se encuentra Cristina Lorenzo, lleva mucho tiempo demostrando que la repostería puede ser algo asequible a todos.

Kanela y Limón, recetas de película incluye más de 50 recetas, desde las más clásicas a otras más atrevidas y arriesgadas. Las recetas que se presentan en este libro siguen la línea que caracteriza al blog de Kanela y Limón: fáciles, explicadas de una forma muy detallada y sin ingredientes raros o difíciles de encontrar; con una elaboración, en la mayoría de los casos, sencilla y al alcance de cualquiera al que le apetezca meterse en la cocina.

Son recetas pensadas para disfrutar elaborándolas y degustándolas, elaboraciones para acompañar los momentos más especiales de nuestras vidas. ***“La cocina es compartir y dar de uno mismo a los demás, así que espero conseguir transmitir la ilusión y el cariño con los que están hechas todas y cada una de las propuestas que componen este libro”***, declara la autora en el libro.

Un libro de recetas muy cinematográfico

Cristina Lorenzo, autora del libro, se confiesa una gran amante del cine y por ello ha utilizado títulos de películas para nombrar las diferentes categorías en las que están clasificadas las recetas.

- **Instinto básico:** no se puede empezar la casa por el tejado, primero es necesario disponer de unos conocimientos mínimos antes de atrevernos con otras elaboraciones. Esta categoría incluye una lista de preparaciones básicas, muchas de las cuales se incluyen en varias de las recetas del libro.
- **Algo para recordar:** hay ocasiones y momentos especiales en la vida en los que la guinda final la pone un buen dulce, o una buena tarta. Fiestas infantiles, reuniones con amigos, cumpleaños o momentos especiales en los que queremos añadir una nota dulce. Encontramos en esta sección tartas muy vistosas como la *Rainbow cheesecake*, la *Pavlova banoffee*, el pastel de manzana con rollitos de canela o el espectacular *bizcoflán* de fresa y vainilla.



LIBROS CÚPULA

- **Charlie y la fábrica de chocolate:** los amantes del chocolate encuentran aquí su paraíso ideal. El chocolate es el rey de la repostería y no hay quien se resista al encanto de este ingrediente. Este capítulo incluye una selección de recetas pensadas para los más chocoadictos como el famoso rollo *Sacher*, los *muffins* de chocolate, el *cheesecake* cebrado de mantequilla de cacahuete y chocolate, o la original propuesta del salami de chocolate.
- **Frozen:** con este título ya sabemos de lo que estamos hablando. El verano es la estación perfecta para los helados, aunque esto no significa que no podamos disfrutarlos en cualquier otra época del año. En esta categoría aprenderemos a preparar helados en casa de una forma totalmente artesanal, para que resulten más nutritivos, saludables y naturales. Se incluyen bombones helados, *cheesecakes* helados, helado al corte, frigo pie casero y diferentes propuestas de polos, helados cremosos y hasta una tarta helada “Pokémon ball”.
- **Los siete magníficos:** toda comida que se precie se cierra con un buen postre. Como el mismo nombre indica, esta categoría incluye una selección de siete recetas estrella con las que el éxito está asegurado. Se trata de grandes clásicos como son la trenza de Pascua, la tarta tiramisú, el roscón de Reyes, la tarta de Santiago, la coca de San Juan, el arroz con leche o las rosquillas de vainilla.
- **Marcelino pan y vino:** como dijo Woody Allen, “no sólo de pan vive el hombre. De vez en cuando, también necesita un trago”. Pues esto es lo que encontraremos en esta sección: recetas de masas, tanto dulces como saladas, y otras en las que el protagonista, el vino, no se bebe; ¡se come! Una propuesta diferente que incluye recetas tan sorprendentes como el bizcocho de vino tinto o el *pana cotta* de vino tinto. También hay recetas saladas con la que dejar con la boca abierta a nuestros comensales: divertidos cerditos preñados, pan de molde, panecillos de hamburguesa, empanada de tortilla o un espectacular girasol de carne y queso.



LIBROS CÚPULA

CONTENIDO DEL LIBRO

Prólogo

Instinto básico

Almíbar para calar bizcochos
Bizcocho base para tartas
Bizcocho base para tartas en microondas
Salsa de caramelo
Cabello de ángel
Masa quebrada
Puré de calabaza asada

Algo para recordar

Besos de dama
Bizcocho de cerezas y merengue
Bizcocho invertido de fresas
Magdalenas «Monstruo de las galletas»
Galletas con pistola repostera
Las galletas de Gael
Galletas «rosas» de calabaza
Bizcoflán de fresa y vainilla con flotatina
Pastel de manzana con rollitos de canela
Pavlova banoffee
Rainbow cheesecake
Tarta de fresas y panna cotta de vainilla
Tarta de queso y moras silvestres
Charlie y la fábrica de chocolate
Bizcocho de chocolate con rollitos de canela
Bizcocho marmolado de chocolate y Baileys
Rollo Sacher
Gelatina de chocolate
Muffins de chocolate
Salami de chocolate
Tarta de chocolate y crema de caramelo
Tarta 3 chocolates

Frozen

Cheesecake «cebra» de mantequilla de cacahuete y chocolate
Lamington cheesecake
Bombones helados de chocolate, caramelo y cacahuetes
Cheesecake helado de frutas del bosque
Cuñas heladas de cheesecake de Nutella
Helado al corte 3 gustos
Frigo pie casero
Helado cremoso de chocolate
Helados fáciles de nata
Polos de Nutella
Tarta helada «Pokémon ball»

Los siete magníficos

Trenza de Pascua
Tarta tiramisú
Roscón de Reyes con calabaza
Tarta de Santiago
Larpeira o coca de San Juan
Arroz con leche
Rosquillas de vainilla (con *tang zhong*)

Marcelino pan y vino

Bizcocho de vino tinto
Cerditos preñados
Bollitos de hamburguesa con calabaza
Pan de molde integral
Corona de corazones de canela
Empanada de tortilla
Flor de brioche
Girasol de carne y queso
Pan de leche condensada
Panna cotta de vino tinto

LIBROS CÚPULA

La autora: CRISTINA LORENZO

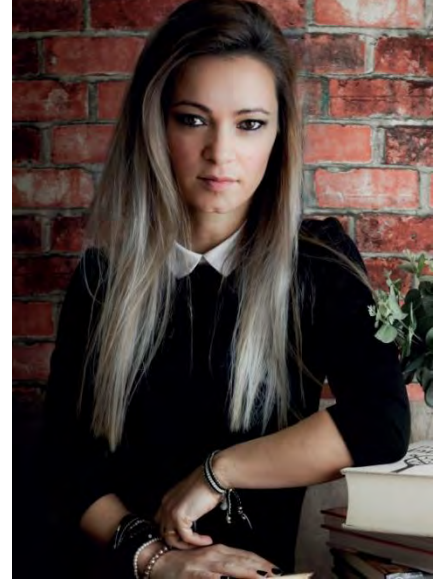
Cristina Lorenzo es la autora que hay detrás de *Kanela y Limón*, uno de los blogs de repostería –principalmente– de más éxito en internet. Familiarizada desde pequeña con la cocina (prácticamente nació entre fogones, pues sus padres regentan un restaurante familiar), descubrió más adelante su pasión por la repostería. Su lema es elaborar recetas con ingredientes fáciles de encontrar y de la manera más sencilla posible, pero siempre con una presentación cuidada y con un toque distinto.

Para saber más sobre la autora:

Blog: <http://kanelaylimon.blogspot.com.es/>

Facebook: <https://es-es.facebook.com/Kanelimon/>

Google+: <https://plus.google.com/104367411942850436298>



Extracto del prólogo

“No hay un momento concreto o una fecha específica que pueda señalar como la de mis comienzos en el arte culinario. Simplemente forma parte de mí, de mi vida, porque ésa fue la manera en la que crecí. No recuerdo la edad que tendría, pero aún no levantaba un palmo del suelo y ya ayudaba pelando patatas y fregando platos. Ya por aquel entonces me llamaba mucho la atención ver a mamá y a la abuela amasando para hacer pan o empanadas, pelando las diferentes verduras para aquellos deliciosos asados, o el intenso aroma de las salsas que se preparaban para acompañar los pescados. Y así fue como aprendí a cocinar, prestando atención a lo que, nunca mejor dicho, se cocía a mi alrededor.

*(...) Habitualmente, el ritmo era tan frenético que los postres quedaban relegados a un segundo plano, y solían quedarse en la tan socorrida fruta del tiempo o algún postre casero no demasiado elaborado, como el flan. Y fue éste el motivo de que se despertara en mí un sentimiento que me acompaña desde entonces: **la pasión por la repostería.***

*(...) Soy gallega de pura cepa, adoro mi tierra, pero los inviernos aquí son largos, fríos y lluviosos. Para mí no existe un plan mejor para las tardes invernales de fin de semana que **ponerme el pijama, meterme en la cocina y salir de ella con una bandeja llena de cosas ricas, acurrucarme en el sofá y disfrutar de una buena película mientras las gotas de lluvia salpican los cristales de las ventanas.***



LIBROS CÚPULA

FICHA TÉCNICA DEL LIBRO

Kanela y Limón, recetas de película

Autora: Cristina Lorenzo

Editorial: Libros Cúpula

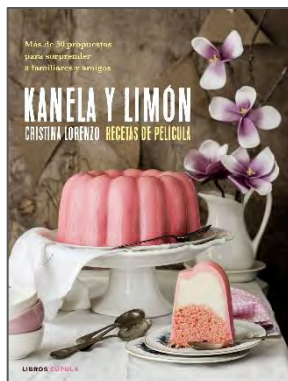
Formato: 19 cm x 25,5 cm

208 páginas

Cartoné

PVP c/IVA: 19,95 €

A la venta el 27 de abril de 2017



Booktrailer:

<https://www.youtube.com/watch?v=jWpfag1J-IQ>



Para más información a prensa, imágenes del libro o entrevistas con la autora:

Lola Escudero

Directora de Comunicación Libros Cúpula

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

www.planetadelibros.com

lescudero@planeta.es

LIBROS CÚPULA

CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO. EJEMPLOS DE PÁGINAS INTERIORES



Bizcocho invertido de fresas

El ácido de las fresas contrasta con el dulce del bizcocho en una combinación perfecta que lo convierte en uno de mis favoritos. Tierno, jugoso y húmedo gracias al almibar de las frutas que se forma durante la cocción. ¡No dejes de probarlo!

●○○ ⏱ 60 min (15 min de elaboración + 45 de cocción) + tiempo de enfriado

Ingredientes

Para la capa de fresas

500 g de fresas
1 sobre de gelatina sabor fresa (85 g)
50 g de azúcar común
1 cucharada de vinagre balsámico
o de zumo de limón
1 pizca de sal

Para la capa de bizcocho

3 huevos
150 g de mantequilla blanda
150 g de azúcar común
150 g de harina de trigo de repostería
50 ml de leche emera
8 g de levadura química o impulsor
1 pizca de sal

Preparación

1. Encendemos el horno a 160°C (con aire) o a 180°C (sin aire).
2. Untamos de mantequilla un molde de 20 cm y lo forramos en su base y laterales con papel vegetal. Reservamos.
3. Tamizamos la harina con la sal y la levadura química. Reservamos.
4. Para la capa de fresas, ponemos en un bol las fresas cortadas por la mitad (las más grandes podemos cortarlas en cuatro partes) y añadimos el resto de los ingredientes. Mezclamos con ayuda de una cuchara para repartir todo de forma homogénea y las ponemos de base en el molde reservado.
5. Preparamos el bizcocho batiendo la mantequilla con el azúcar hasta que blanquee y se forme una crema (cinco minutos a velocidad media-alta). A continuación, y sin dejar de batir, añadimos los huevos de uno en uno. Incorporamos la harina reservada y mezclamos lo justo para integrarla. Vertemos la masa encima de las fresas y hornearmos unos cuarenta y cinco minutos o hasta que al pinchar en el centro con un palo de brocheta éste salga limpio.

Mujer para crear

45



6. Retiramos del horno y dejamos reposar hasta que esté tibio (si desmoldamos en caliente se caerá el almibar formado por las fresas durante la cocción), desmoldamos dando la vuelta sobre una fuente o un plato, retiramos el papel y servimos.

Notas

- Puedes acompañar este delicioso bizcocho con un poco de nata montada.
- Puede elaborarse con otro tipo de fruta que se preste a la receta: arándanos, frambuesas, cerezas, etc.

46 Bizcocho invertido de fresas

Magdalenas «Monstruo de las galletas»

La mantequilla de cacahuete no me gusta hasta el punto de comerla directamente del bote a cucharadas, pero resulta ideal para añadirla a los postres, y ya si la combinamos con chocolate, creamos la unión perfecta. Estas magdalenas llevan la cantidad justa de mantequilla para que el sabor no sea demasiado marcado, y aunque no suelo decorarlas, en esta ocasión sí lo hice con motivo de una fiesta infantil.

●●● ⏱ 45 min (20 min de elaboración + 25 de cocción)

Ingredientes

Para 9 magdalenas grandes (todos los ingredientes a temperatura ambiente)

90 g de mantequilla de cacahuete
50 g de mantequilla sin sal
120 g de azúcar común
3 huevos M
140 g de harina de trigo de repostería
40 g de molienda
10 g de levadura química o impulsor
90 ml de nata (35 % MG)
100 g de chips de chocolate
1 pizca de sal

Para el pelo azul
100 g de coco rallado
1 cucharadita de agua
Colorante azul en gel

Para el glaseado
100 g de azúcar glas
1-2 cucharadas de agua
Colorante azul en gel

Para los ojos de masapán

50 g de harina de almendra o almendra molida
50 g de azúcar glas
10 g de clara de huevo

Además
Ojos de azúcar
1 onza de chocolate blanco
9 cookies

Preparación

1. Precalentamos el horno a 160°C (con aire) o 180°C (sin aire).
2. Batimos las mantequillas y el azúcar con varillas eléctricas hasta formar una crema.
3. Añadimos los huevos de uno en uno, sin añadir el siguiente hasta que el anterior esté completamente incorporado.

47

LIBROS CÚPULA



4. Añadimos la harina tamizada con la levadura y la sal, y batimos lo justo para integrarla (no hay que batir en exceso).
5. Añadimos la nata y batimos de nuevo.
6. Incorporamos por último los chips de chocolate y removemos con una espátula para distribuirlos por la masa.
7. Repartimos la mezcla en los moldes para magdalenas, casi llenándolos en su totalidad (buscamos que suban lo suficiente para la decoración), y hornearnos entre veinte y veinticinco minutos, hasta que estén cocidas. Retiramos y dejamos enfriar sobre una rejilla.
8. Preparamos los ojos de mazapán uniendo todos los ingredientes hasta obtener una textura parecida a la plastilina (si está demasiado blanda, añadiremos más azúcar glas y almendra a partes iguales). Con las manos formamos dieciocho bolas de 10-12 g cada una. Fundimos con un golpe de microondas la onza de chocolate y, con ayuda de un palillo, depositamos una pequeña cantidad en la parte plana de los ojos de azúcar. Los pegamos a las bolas de mazapán. Dejamos secar sobre papel vegetal.
9. Preparamos el pelo diluyendo el colorante en el agua hasta obtener el color deseado. A continuación ponemos el coco dentro de una bolsa de congelar y le añadimos el colorante diluido. Frotamos bien con las manos hasta que quede completamente teñido. Repetiremos la operación si no conseguimos el tono deseado. Retiramos a un bol y reservamos.
10. Preparamos el glaseado uniendo todos los ingredientes hasta obtener una mezcla densa con la que cubriremos la parte superior de las magdalenas, y seguidamente las rebozamos en el coco rallado. A continuación colocamos los ojos, clavándolos a las magdalenas con dos palillos, y hacemos un corte frontal, ligeramente diagonal, donde colocaremos media cookie. Dejamos secar las magdalenas unos minutos antes de servir.

Notas

- El tiempo de horneado variará según el tamaño de los moldes empleados.
- Se conservan varios días preservados del aire.
- La decoración es totalmente prescindible. Son deliciosas tal cual salen del horno.

Illego para recordar
49



Frigo pie casero

¡Cuántos de éstos habré comido durante mi infancia! Al hacerlos en casa nos libramos de la cantidad de conservantes artificiales que generalmente llevan los helados comerciales y de esta manera disfrutamos de unos deliciosos helados mucho más sanos, ideales para los más pequeños de la casa.

● ○ ○ 5 min + tiempo de enfriado

Ingredientes

Para 5 helados
120 ml de leche entera
4 Petit Suisse sabor fresa
40 g de azúcar común
30 g de miel
250 g de queso mascarpone
40 g de Nesquik de fresa
1 pizca de sal

Preparación

1. En un recipiente ponemos todos los ingredientes (excepto el mascarpone) y batimos con varillas manuales hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Agregamos el queso y volvemos a mezclar hasta que no quede ningún grumo.
3. Vertemos la mezcla en los moldes seleccionados y mantenemos en el congelador un mínimo de cinco horas.

Notas

- La cantidad de helados que se obtienen con esta receta es orientativa. Dependerá de la capacidad de los moldes empleados.
- Si no disponemos de Nesquik de fresa, lo podemos omitir de la receta.

Frigo
127