



POSTRES DEL MUNDO

BEA CANO



LIBROS CÚPULA



BEA CANO

POSTRES DEL MUNDO

FOTOGRAFÍAS
DE BEA CANO Y SILVIA PALMA

LIBROS CÚPULA

La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías. Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento.

En Grupo Planeta agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan continuar desempeñando su labor. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Bea Cano, 2024

© de las fotografías de interior y portada: Silvia Palma y Bea Cano

© del diseño de maqueta: Silvia Palma

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Libros Cúpula es marca registrada por Editorial Planeta, S.A.

Este libro se comercializa bajo el sello Libros Cúpula

www.planetadelibros.com

Primera edición: octubre de 2024

Depósito legal: B. 12.040-2024

ISBN: 978-84-480-4190-8

Impresión y encuadernación: Macrolibros

Printed in Spain - Impreso en España

CONTENIDO

¿Me acompañas?	8
Cómo usar este libro	10

BOLLERÍA

Kkwabaegi	14
Chocolate babka	16
Maritozzi	18
Pan dulce	20
Gai mei bao	22
Honey toast	24
Danish pastry: multirreceta	28
Croissants aux amandes	32
Kugelhopf	34
Kardemumbullar	36
Aranygaluska	38
Chelsea buns	40
Vatrushka	42
Gofres de Lieja	44
Cinnamon rolls vs kanelbullar	48

GALLETAS Y BOCADOS

Baklava	54
Tan slice	56
Stroop waffles	58
Rkhama	60
Alfajores de chocolate	62
Brigadeiros: multirreceta	66
Brekvice	70
Rugelach	72
Lebkuchen	74
Cookies	76
Scones	78
Basbousa	80
Van Stapele cookies	82
Crullers vs Doughnuts	86

PASTELES

Toskaka	92
Paris Brest	94
Guinness stout brownie	96
Chocoflan	98
Madeleines de pistacho	100
Pies: multirreceta	104
Lamingtons	108
Key lime tart	110
Bakewell	112
Tortas locas	114
Linzertorte	116
Melktert	118
Taiyaki	120
Dahn taht vs Pasteis de nata	124

POSTRES

Tiramisú	130
Apple crumble	132
Kvaaefjordkake	134
Quesillo	136
Eton mess	138
Tres leches: multirreceta	142
Ferni	146
Banana pudding	148
Lemon posset	150
Somloi galuska	152
Molotof	154
Portokalopita	156
Crema catalana vs creme brûlée	162

TARTAS

Boston cream pie	166
Chajá	168
Prinssestarta	170
Marquesa	172
Karpatka	174
Sacher	176
Victoria sponge: multirreceta	182
Millecrepes	184
Tatin	186
Budapest roll	188
Medovik	190
Torta della nonna	192
German chocolate cake	194
Cotton vs New York cheesecake	200

FECHAS ESPECIALES

Honey cake	204
Semlor	206
Dundee cake	208
Piernik	210
Pumpkin flan	212
Beignets	214
Crepes: multirreceta	220
Pan de muerto	222
Tippaleipä	224
Torrijas de natillas	226
Casatta siciliana	228
Panellets	230
Chocotorta	232
Roscón de reyes vs galette	238

VEGANAS

Pastafröla	242
Roscós de vino	244
Panforte	246
Mooncakes	248

SIN GLUTEN

Amaretti di pistaccio	252
Tarta La Viña	254
Pavlova	256
Persian love cake	258

RECETAS BÁSICAS

Bizcocho básico de vainilla	262
Bizcocho básico de chocolate	262
Bizcocho esponjoso	263
Crema de mantequilla suiza	263
Crema pastelera	264
Franchipán	264
Glaseado de chocolate	264
Glaseado de azúcar	265
Masa quebrada	265
Merengue	265
Merengue seco	265

INGREDIENTES

Básicos	266
Especiales	266
Dudas frecuentes	267

UTENSILIOS

Básicos	268
Dudas frecuentes	269

TÉCNICAS	270
----------	-----

AGRADECIMIENTOS	272
-----------------	-----

BIBLIOGRAFÍA	273
--------------	-----

ÍNDICE DE RECETAS	274
-------------------	-----

CAPÍTULO I

Bollería

Detrás de este nombre tan complicado se esconde una receta de donuts típicos de Corea del Sur que son una auténtica delicia: crujientes por fuera, esponjosos y jugosos por dentro y, como puedes ver, muy atractivos.

Estas trenzas fritas son el dulce más popular en este país asiático. Puedes encontrarlos en cualquier mercadillo de comida y en muchas pastelerías. Aunque es una receta muy tradicional, se ha puesto de moda en los últimos años, y ahora es fácil encontrarlos con muchos acompañamientos y coberturas diferentes.

Se sirve cubierto de azúcar, la canela es opcional y lo que no debes olvidar es tomarlo caliente y recién hecho.

Kkwabaegi

595 g de harina de fuerza
130 g de harina de arroz
1 l g de levadura seca
¼ cucharadita de sal
2 huevos M
1 yema de huevo M
325 ml de agua tibia
70 g de azúcar
½ cucharadita de vainilla
en pasta
65 g de mantequilla derretida
Aceite de girasol para freír
Azúcar y canela en polvo
para cubrir

Para 16 unidades

*Elaboración 1 h 05'
Reposo 1 h 20'*

- Pon en un bol la harina de fuerza, la harina de arroz, la levadura y la sal. Mezcla y reserva.
- Bate los huevos y la yema y reserva.
- Por otro lado, mezcla el agua, el azúcar y la vainilla. Añade estos ingredientes al bol de los secos y añade la mantequilla derretida y los huevos batidos.
- Es momento de amasar, mezcla poco a poco hasta que los ingredientes estén integrados y tengas una masa lisa que no se pegue a las manos. Si se pega, déjala reposar unos minutos y luego vuelve a amasar con las manos húmedas. Deja reposar la masa en un bol engrasado y tápalo con un paño húmedo hasta que doble su volumen.
- Para dejar reposar las trenzas de masa ya formadas, corta rectángulos

- de papel de horno. Desgasifica la masa mediante un amasado suave, y divídela en piezas de unos 90 g. Forma bastones con la masa y dales forma de trenza. Coloca cada trenza en un rectángulo de papel y deja que reposen unos 20 minutos.
- Pasado ese tiempo, pon una sartén con abundante aceite para freír. Cuando esté caliente, sumerge una a una las trenzas, hazlo con el papel para que no se deforme. Cuando estén doradas, el papel se separará con facilidad y no te dará ningún problema.
- Saca las trenzas ya fritas y deja que se enfríen en el papel absorbente.
- Reboza en azúcar y canela y sirve.





Chocolate babka

PARA LA MASA

7 g de levadura seca
de panadería
250 ml de leche
50 g de mantequilla
525 g de harina de trigo
110 g de azúcar
½ cucharadita de sal
1 huevo M

PARA EL RELLENO

100 g de chocolate
de cobertura
100 g de mantequilla
55 g de azúcar glas tamizado
25 g de cacao en polvo
tamizado
1 huevo para pincelar

Elaboración 1 h 50'
Reposo 2 h 30'

El babka es un pan dulce de origen polaco que se ha extendido mundialmente, sobre todo en Estados Unidos, gracias a la comunidad judía. De hecho, esta receta parte de su pan *challah*, un bollo dulce laminado que también se trenza.

Hay un famoso capítulo de la comedia *Seinfeld* en el que Jerry y Elaine van a comprar un babka de chocolate a una pastelería neoyorquina, y justo delante de ellos se llevan el último, lo que provoca una gran frustración a los protagonistas y una situación muy divertida, tras la cual se ven obligados a llevarse el de canela que, claro, seguro que era una delicia, pero no era el de chocolate.

- Pon en un bol la leche y la levadura, mezcla hasta que la levadura se haya disuelto. Deja que repose unos 10 minutos, hasta que comiencen a salir burbujas.
- Prepara en un bol la harina, mézclala con la mantequilla con los dedos suavemente hasta que quede integrada. Haz un hueco en el centro de la harina. En ese hueco añade la mezcla de levadura, la sal y el azúcar, mezcla con una espátula hasta que esté integrado.
- Añade el huevo y comienza a mezclar, cuando esté todo integrado, pásalo a una mesa enharinada y comienza a amasar hasta que tengas una masa homogénea que no se pegue a los dedos, puede llevarte unos 15-20 minutos.
- Pasa la masa a un bol engrasado y tapa con film. Deja que la masa repose hasta que doble su volumen, normalmente puede llevarte hora y media.
- Mientras, prepara el relleno. Para ello derrite al baño maría el chocolate y la mantequilla, cuando estén integrados, añade el azúcar glas y el cacao, y bate con las varillas hasta que quede una crema homogénea.
- Una vez que la masa esté levada, estírala con un rodillo sobre una superficie enharinada, hasta que te quede un rectángulo de 30 x 40 centímetros.
- Pon la crema de chocolate sobre la masa, y distribúyela de manera uniforme. Enróllala sobre sí misma, sujeta un extremo del rulo y corta la masa longitudinalmente por la mitad, trenza las dos partes y colócalas en un molde rectangular de 28 x 15 centímetros, metiendo los extremos hacia dentro.
- Tapa con un paño y deja que leve al doble.
- Precalienta el horno a 160 °C.
- Pincela con el huevo batido y hornea 40-50 minutos o hasta que esté dorado. Saca del horno, deja que se enfríe. Cuando pasen unos minutos, desmolda y deja que se enfríe totalmente en una rejilla.

Maritozzi

PREFERMENTO

75 g de harina de fuerza
5 g de levadura seca
de panadería
125 ml de leche templada

MASA

350 g de harina de fuerza
80 g de azúcar blanquilla
3 huevos M
60 ml de aceite de oliva
suave
1 cucharada de miel
Ralladura de 1 limón
¼ de cucharadita de sal
1 huevo batido para pin-
celar

ACABADO

Sirope de azúcar
Nata para montar
Azúcar al gusto
Azúcar glas para espolvo-
rear

Para 8 unidades

*Elaboración 1h 25'
Reposo 2h 30'*

Los maritozzi son unos bollos tradicionales de Italia, en concreto de Roma. Parece que antiguamente, para pedir matrimonio a la novia, el novio regalaba unos bollitos parecidos escondiendo una joya en el interior del relleno. Supongo que debe haberse producido algún que otro disgusto, porque esa costumbre se perdió. Pero sí quedó como burla el nombre de *maritozzo* al futuro marido.

Creo que hoy existe una explosión de estos tradicionales bollos, puedes encontrarlos rellenos de crema de pistachos, acompañados de fruta fresca o incluso cubiertos de chocolate. Los tradicionales solo llevan una buena nata fresca montada y son una delicia. Ten en cuenta que esta receta lleva bastante tiempo de levado, así que puedes necesitar unas 5 o 6 horas en total.

-
- Primero prepara el prefermento. Mezcla todos los ingredientes en un bol con una cuchara de madera hasta que estén perfectamente integrados. Tapa con film y deja que se active la levadura hasta una hora.
 - Pasado ese tiempo, en un bol mezcla con el prefermento la mitad de la harina, el azúcar, los huevos, el aceite de oliva, la miel, la ralladura y la sal. Amasa durante unos 3-4 minutos, añade el resto de la harina y vuelve a amasar unos 5-6 minutos. Deja descansar la masa unos 3-4 minutos y vuelve a amasar. Repite este proceso hasta que tengas una masa brillante y que no se pegue a los dedos. Puede llevarte unos 40 minutos.
 - Cuando ya tengas la masa lista, pásala a un bol engrasado y deja que leve durante aproximadamente una hora o hasta que doble su volumen.
 - Prepara un par de bandejas con papel de horno.
 - Vuelca la masa en una superficie enharinada, amasa para desgasificar y divide en 8 porciones. Bolea cada porción, y con unos 6-7 centímetros de espacio entre cada una, déjalas en la bandeja en que las vayas a hornear.
 - Precalienta el horno a 180 °C.
 - Pincela los bollitos con el huevo, y hornea durante unos 13-14 minutos o hasta que estén dorados.
 - Saca del horno y deja que se enfríen un par de minutos. Pincela con el sirope de azúcar y deja que se enfríen totalmente.
 - Una vez fríos, puedes rellenarlos. Monta con las varillas la nata con el azúcar que quieras. Corta longitudinalmente los maritozzi y rellena con la nata, espolvorea con azúcar glas y sirve.





Pan dulce

Para dos moldes de 500 g

PARA LA ESPONJA

400 g de harina de fuerza
35 g de levadura seca
de panadería (100 g de
levadura fresca)
300 g de leche tibia

PARA LA MASA

600 g de harina de fuerza
300 g de azúcar
1 cucharadita de sal
100 g de miel
200 g de leche
100 g de ron
1 cucharadita de pasta
de vainilla
½ cucharadita de emulsión
de naranja (opcional)
Ralladura de 1 naranja
1,2 o 1,5 kg de fruta confi-
tada y frutos secos
4 huevos

200 g de chocolate de
cobertura para decorar

No te voy a engañar, esta receta no es sencilla de hacer. De hecho, casi la descarto, pero tengo la suerte de tener unos clientes maravillosos, Roberto y Miriam, con una pastelería, el Alto Pavía, en Torremolinos, donde ofrecen todo tipo de repostería argentina. Ellos me dieron su receta y no podía negarme a incluirla en el libro.

Roberto tuvo una pastelería durante 35 años en Buenos Aires (Adroque y Mar de Plata). Aquí lleva más de 20 y, hoy, con 93 años, sigue al pie del negocio y os puedo asegurar que sus medias lunas y cualquier preparación que sale de su obrador es un auténtico manjar

- Primero, hay que hacer la esponja. Mezcla la harina, la levadura y la leche con una espátula hasta que se integren, vuelca la masa sobre una superficie enharinada y amasa hasta que tengas una mezcla que no se pegue a los dedos. Pasa a un bol engrasado y cubre con film transparente para que doble en volumen. Esto puede llevar unos 30 minutos.
- Mezcla en un bol el resto de la harina, el azúcar y la sal. Añade la miel, la leche, el ron, la vainilla, la emulsión y la ralladura. Sigue mezclando hasta que tengas una masa homogénea.
- Añade la esponja y mezcla hasta que estén integradas. Vuelca la masa sobre una superficie enharinada, añade la mantequilla poco a poco y sigue amasando de 10 a 15 minutos con descansos de 3 minutos cada 5, así hasta que tengas una masa elástica que no se pegue a los dedos.
- Pasa la masa a un bol engrasado, tapa con film transparente y deja que leve durante una hora. Pasado el tiempo, estira la masa sobre una superficie enharinada, desgasifica y añade casi todos los frutos, deja unos pocos para decorara. Amasa para que quede perfectamente distribuida.
- Divide la masa en tres y deja elevar en tres moldes de papel para 500 g. Cubre con un paño y deja que fermenten unos 30 minutos antes de hornear.
- Precalienta el horno a 160 ° C.
- Pincela la superficie con huevo y hornea 40 minutos. Pasado este tiempo, comprueba con un palillo que esté hecho. Debe quedar limpio ya que es un dulce de miga seca. Saca del horno, deja que se enfrien un poco y glasea con chocolate derretido. Decora con frutos secos.

Elaboración 2 h 15'
Reposo 2 h

Gai mei bao

PARA EL TANGZHONG ROUX

100 g de leche
20 g de harina de trigo

RELLENO DE COCO

40 g de coco deshidratado
85 g de mantequilla derretida
40 g de polvo de natillas
50 g de azúcar
20 g de harina
1 yema de huevo M

PARA LA MASA

400 g de harina de fuerza
El tangzhong preparado
125 g de leche templada
5 g de levadura seca de panadería
60 g de azúcar
1 cucharadita de sal
1 huevo M
1 yema de huevo M
60 g de mantequilla en punto pomada
Extracto de coco

GLASEADO

20 g de mantequilla en pomada
10 g de harina
10 g de azúcar glas

ACABADO

Glaseado
1 yema de huevo M
Coco rallado o sésamo

Los gai mei bao parece que surgieron en 1950 en una panadería de Hong Kong para dar salida a los bollitos que se les quedaban sin vender; probaron a rellenarlos con una crema dulce de coco y resultó todo un éxito. De hecho, es un dulce que puedes encontrar en cualquier pastelería de influencia china del mundo, desde los barrios de Chinatown de Londres o Nueva York hasta las pastelerías australianas con gran influencia asiática.

Para esta receta, antes que la masa general, se hace un *tangzhong* o roux de agua, esto permite mantener la humedad de los bollitos para que queden más tiernos durante más tiempo.

-
- Comienza con el tangzhong. Pon en un cazo a fuego medio la leche y la harina, remueve hasta que quede con una textura de papilla. Pasa a un bol y deja que se enfríe.
 - Para el relleno mezcla todos los ingredientes hasta que quede una pasta homogénea. Reserva.
 - Pon en un bol la harina, haz un hueco en el centro y añade todos los ingredientes de la masa excepto la mantequilla, mezcla hasta que esté integrado.
 - Pasa la masa a una mesa enharinada, añade la mantequilla y comienza a amasar hasta que tengas una masa homogénea que no se pegue a los dedos, puede llevarte unos 15-20 minutos, haciendo descansos de 3-4 minutos entre amasado y amasado.
 - Pasa la masa a un bol limpio y engrasado, cúbrelo con film y un paño y deja reposar una hora o hasta que doble su volumen.
 - Prepara una bandeja rectangular de unos 35 x 20 centímetros.
 - Divide la masa en 12 porciones iguales. Haz una bola de masa con cada una y con ayuda de un rodillo estírala en una superficie enharinada. En el centro del círculo pon una cucharada de relleno de coco y acomódalo a lo largo. Cierra el bollo con la masa de los bordes, presionando con los dedos, bolea ligeramente y dale forma alargada.
 - Colócalo en el molde y repite con el resto de los bollitos.
 - Colócalos en la bandeja y déjalos que vuelvan a levar durante una hora.
 - Precalienta el horno a 180 °C.
 - Para preparar el glaseado, mezcla todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Pásalo a una manga pastelera y reserva.
 - Pinta con la yema de huevo la superficie de los bollos, y con el glaseado que tienes en la manga dibuja una línea que los cruce.
 - Espolvorea un poco de coco o sésamo y el molde en el horno. Hornea durante unos 30 minutos o hasta que estén dorados. Saca del horno, y antes de desmoldar deja que se enfríen.

Elaboración 2 h 10'
Reposo 2 h

