

LIBROS CÚPULA



A la venta el 9 de octubre de 2024

LIBROS CÚPULA



POSTRES DEL MUNDO

BEA CANO

¿Volverías a Roma solo por comerte un *Maritozzo*?

¿Sueñas con emular la Tarta Sacher?

¿El mejor recuerdo que te llevaste de Nueva York fue el *Banana pudding* de Magnolia Bakery?

Si has respondido afirmativamente... sin duda ¡este es tu libro!

Bea Cano, especialista en repostería y editora de la prestigiosa Whole Kitchen, hace una verdadera vuelta al mundo a través de una selección de recetas dulces con un sinfín de sabores que nos traen los mejores recuerdos de esos viajes pasados y que nos hacen soñar con nuevos destinos.

En *Postres del mundo* ha reunido **más de 90 recetas que engloban bollería, galletas, postres, tartas y pasteles, desde los clásicos hasta las últimas tendencias**, desde el tradicional Pan de muerto mexicano hasta la versión londinense de la Honey Toast, desde los Lamingtons australianos hasta los Alfajores argentinos. Tampoco faltan las mejores recetas de celebraciones especiales ni versiones veganas y sin gluten.

LIBROS CÚPULA

UN VIAJE GASTRONÓMICO POR EL MUNDO CON BEA CANO

«Cuando viajas, no solo visitas museos, paseas por parques o navegas por ríos, sino que te empapas de la cultura de ese lugar a través de todas esas actividades y, cómo no, de la gastronomía.

De hecho, la comida es uno de los elementos más importantes de esos lugares. No puedo imaginar visitar Nueva York y no comer una gran cookie, ni pasear por Hyde Park en Londres sin tomar un trozo de una tarta bakewell, tomar un café en Copenhague y no acompañarlo de un rollo de canela...

Viajando, consigues probar sabores distintos, aromas que no son habituales en tu entorno, diferentes especias y formas de cocinar. Aprendes, abres tu mente, te enriqueces, y sin duda aplicarás en tu cocina del día a día esas técnicas o usarás esos ingredientes.

En muchos casos comprobarás que entre nosotros no somos tan diferentes como creemos. En muchos lugares se hacen las mismas recetas con diferentes matices, como la crème brûlée francesa y la crema catalana, o las tartaletas de huevo chinas y los pasteis de belém portugueses. Todas relacionadas, todas con sus raíces y su historia.

Te invito a viajar conmigo por el mundo a través de esta selección de recetas. Puedo asegurarte que las recetas que encontrarás aquí son deliciosas y para todos los gustos. Las he seleccionado pensando en que encuentres una para cada ocasión.

Si Phileas Fogg necesitó algo menos de ochenta días para dar la vuelta al mundo, te propongo ese mismo viaje a través de 98 recetas. ¿Te vienes?»



LIBROS CÚPULA

DOUGHNUTS vs CRULLERS

Ambas recetas tienen origen holandés y alemán, y fueron llevadas por inmigrantes a la conocida como Nueva Ámsterdam, la actual Nueva York. De ahí que puedas degustarlos en casi cualquier esquina de la ciudad.

Aunque ambos dulces se fríen, son masas totalmente diferentes. **Los donuts son una masa esponjosa que se deja llevar; y los crullers son una masa choux que se deja enfriar.** No te dejes engañar, estos últimos tampoco se parecen a nuestros churros; son mucho más suaves, así que tendrás que probarlos para sacar tus propias conclusiones.

Puedes glasear tanto los donuts como los crullers con azúcar, chocolate, miel... Solo ten en cuenta que estas masas caseras fritas suelen estar mucho mejor recién hechas y con una taza de café o chocolate caliente.



DAHN TAHT vs PASTEIS DE NATA

Tanto los pasteis de nata portugueses como las dahn taht chinas son tartaletas de crema de huevo. **Son tan parecidos físicamente que podríamos confundirlos, hasta que nos fijamos en los detalles: uno está caramelizado y el otro no.** Los pasteis de nata, también conocidos como pasteis de Belém, son un emblema de Lisboa, con origen en el Monasterio de los Jerónimos, donde comenzaron a venderse en 1834 tras la Revolución Laboral.



Desde 1837, se fabrican exclusivamente en un «taller secreto» y se venden más de 20.000 al día. La fama de esta receta se ha extendido por todo el mundo. En China, los pasteis de nata, conocidos como pasteles de Macao, conviven con las dahn taht, tartaletas de huevo chinas, que surgieron de la influencia portuguesa. Hacia 1950, la industrialización de Hong Kong trajo las dahn taht, con una base parecida a la masa brisa y una crema con más huevo. La pastelería más famosa para degustarlas es Thai Cheong Bakery. Así, hoy en día, en China conviven los pasteis de nata y las dahn taht.

LIBROS CÚPULA

Lemon Posset

El lemon posset es un postre británico que hace unos meses se hizo viral gracias a que es una receta muy fácil y muy vistosa. Si la presentas en las cáscaras de limón, puede recordar a los clásicos limones helados que servían como postre en muchísimos sitios de playa. La primera vez que vi la receta y leí los ingredientes, no podía creer que la mezcla se espesara ni que quedara con textura para tomarlo a cucharadas; pero sí, ten fe. La verdad es que es ideal para las reuniones veraniegas, puedes prepararlo con antelación y servirlo muy frío, acompañado de galletas, como se hacía originalmente, o con un poco de merengue si quieres darle más dulzor.

INGREDIENTES

210 ml de zumo de limón
900 ml de nata
300 g de azúcar
Piel de 2 limones
5 limones para vaciar y servir
Para 10 unidades

Elaboración 45'
Enfriado 4 h



- Parte los limones por la mitad y exprímelos para conseguir el zumo. Vacía los interiores para servir el postre en ellos. Reserva.
- Pon en un cazo a fuego medio alto la nata con la piel de los limones. Cuando comience a hervir, añade el azúcar y remueve hasta que se disuelva. Retira del fuego y vierte el zumo de limón. Deja reposar la mezcla unos 5 minutos.
- Después, cuela la mezcla y pásala a una jarra.
- Coloca las mitades de los limones boca arriba en una bandeja, rellena todas las mitades con la crema de limón. Lleva al frigorífico unas 4 horas para que repose y se espese.

LIBROS CÚPULA

Tarte Tatin

INGREDIENTES

Una plancha de hojaldre redonda
6-7 manzanas tipo Golden
100 g de mantequilla
150 g de azúcar moreno
1 cucharada de miel
1 cucharadita de canela en polvo
1 cucharadita de pasta de vainilla
1 cucharada de ron (opcional)
Para un molde de 23 cm

Elaboración 1 h 10'

- Pela las manzanas, descórázalas y corta en tercios gruesos. Reserva.
- Pon a fuego suave un cazo con la mantequilla, el azúcar moreno, la vainilla, la canela, la miel y el ron, si lo usas. Cuando veas que la mantequilla se ha derretido, añade las manzanas y ve dándoles vueltas con un tenedor hasta que estén caramelizadas. Puede llevarte 15-20 minutos; si no están tiernas, no te preocupes, terminarán de hacerse en el horno.
- Precalienta el horno a 180 °C.
- Estira la masa de hojaldre con un rodillo en una superficie enharinada. Pínchala con un tenedor y reserva.
- Coloca de forma concéntrica las manzanas en la sartén o en el molde. Cúbrelas con el hojaldre y mete los bordes hacia dentro de la sartén para que, cuando la desmoldes, te queden hacia arriba.
- Hornea 20-25 minutos o hasta que veas que el hojaldre está dorado.
- Saca del horno, deja unos minutos que se temple y dale la vuelta en un plato.
- Acompaña con helado o nata montada.



LIBROS CÚPULA

Torrijas de Natillas

INGREDIENTES

PARA LAS NATILLAS

500 g de leche entera
50 g de azúcar
1 cucharadita de pasta de vainilla
4 yemas de huevo M
1 cucharadita de harina fina de maíz

PARA LAS TORRIJAS

1 pan de torrijas
Natillas
2 huevos M
Aceite para freír
200 g de azúcar blanquilla
2-3 cucharaditas de canela en polvo

Elaboración 1 h 40'

- Hay que empezar preparando las natillas. Calienta en un cazo a temperatura media la leche, el azúcar y la vainilla. Mientras esa mezcla va infusionando, mezcla en un bol con las varillas las yemas de huevo con la harina fina de maíz.
- Vierte con un cacillo un poco de leche caliente en los huevos y remueve. Echa otro cacillo y sigue removiendo para que las yemas no se cocinen. Vierte el resto de leche, mezcla con las varillas y añade esta mezcla al cazo. Sin dejar de remover con las varillas, pon a fuego medio hasta que comience a espesarse. Retira del fuego y pasa la mezcla a un bol para que se temple. Tapa con film y reserva.
- Mientras, para las torrijas, corta el pan en rebanadas de entre 1,5 y 2 centímetros. Coloca las rebanadas en una bandeja de 3-4 centímetros de profundidad.
- Cuando las natillas se hayan templado, vierte con mucho cuidado sobre las rebanadas de pan. Deja que se empapen al menos 15 minutos, dales la vuelta y que sigan empapándose unos 10 minutos más.
- Prepara una bandeja con papel absorbente. Pon una sartén honda con abundante aceite y pon a fuego medio alto hasta que esté caliente para freír.
- Bate los huevos en un plato, pasa ambas caras de las torrijas por el huevo. Fríe cada una de las torrijas en el aceite. Saca las torrijas y deja que suelten el exceso de aceite en el papel.
- Mezcla en un plato hondo el azúcar con dos o tres cucharaditas de canela. Moja en esta mezcla cada torrija ya frita y sítvelas recién hechas.



LIBROS CÚPULA



LA AUTORA: BEA CANO

Bea Cano dirige EnJuliana, su tienda de cocina y repostería desde hace más de quince años, trabajo que compagina con su blog «Tú eres el chef» de recetas de repostería de todo tipo. Se ha formado en la escuela de Sugarcraft de España, Cakes Haute Couture y con los mejores reposteros y maestros de decoración internacionales. Ha sido instructora del método Wilton de decoración de pasteles y de la escuela de PME, e imparte clases en su tienda.

Es también editora de la exitosa revista online *Whole Kitchen*, con más de un millón de descargas, y fotógrafa culinaria para publicaciones internacionales.



POSTRES DEL MUNDO

Bea Cano

Libros Cúpula, 2024

17.0 x 24.0 cm.

256 páginas

Rústica con solapas.

PVP c/IVA: 23,95 €

A la venta desde el 9 de octubre de 2024

Para más información a prensa y entrevistas con la autora:

Lola Escudero. Directora de Comunicación Libros Cúpula

Tel: 619 212 722 // lescudero@planeta.es

www.planetadelibros.com

LIBROS CÚPULA



Persian Love Cake

PARA EL BIZCOCHO
100 g de mezcla de harina sin gluten
275 g de almendra molida
1 cucharadita de polvo de hornear
1/2 cucharadita de sal
2 cucharaditas de cardamomo molido
150 g de azúcar
Ralladura de 1 limón
200 g de mantequilla
4 huevos M
2 cucharaditas de agua de rosas
120 g de yogur griego

PARA EL ALMIBAR
75 g de zumo de limón
75 g de agua
2 cucharaditas de agua de rosas

PARA EL GLASEADO
200 g de azúcar glas
Zumo de medio limón
3 cucharadas de leche

PARA LA DECORACIÓN
20 g de pistachos crudos pelados y troceados
Pétalos de rosa secos

No soy muy amante de los sabores de flores en la repostería; es más, siempre me han resultado demasiado perfumados y nunca los he utilizado en las recetas que lo requerían. Pero, claro, llega este bizcocho, que además tiene cardamomo, que es una especia fuerte, y no paro de leer que es una delicia tal cual. Así que me lancé y probé, no sabes la delicia que es. Predomina el sabor del limón, pero tiene un toque de rosas que le aporta dulzor y un aroma muy agradable.

No está muy claro que esta receta tenga un auténtico origen persa, pero sí que refleja los sabores predominantes en Irán y toda la zona de Oriente Medio.

- Engrasa un molde de 20 centímetros, pon papel de horno en el fondo y reserva.
- Precalienta el horno a 180 °C.
- Mezcla la harina con la almendra, el polvo de hornear, la sal y el cardamomo.
- Mezcla el azúcar con la ralladura de limón para que se aromatice.
- Bate con las varillas la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla esponjosa. Añade uno a uno los huevos, bate muy bien tras cada uno de ellos para que se integren perfectamente.
- Mezcla el agua de rosas con el yogur griego y reserva.
- Añade la mitad de la harina a los huevos, mezcla con una espátula hasta que estén integrados. Agrega el yogur y sigue mezclando. Vierte el resto de la harina y mezcla hasta que tengas una masa homogénea y lisa.
- Vierte en el molde y hornea 40 minutos a 180 °C. Pasado ese tiempo, hornea 15 minutos más a 160 °C.
- Cuando hagas la segunda parte del horneado, prepara el almibar: Pon al fuego un cazo con el zumo, el agua y el agua de rosas. Cuando comience a hervir, retira del fuego.
- Saca el bizcocho del horno. Con una brocheta haz agujeros en toda la superficie. Vierte de inmediato el almibar sobre el bizcocho. Deja que repose en el molde. Tapa con film cuando se enfría. Reserva en el frigorífico al menos un par de horas.
- Cuando lo saques para servir, prepara el glaseado. Bate con las varillas el azúcar glas el zumo y la leche hasta que tengas una crema homogénea sin grumos.
- Desmolda el bizcocho en un plato y cubre con el glaseado. Decora con los pistachos y los pétalos de rosa.

Elaboración 1h 30'
Enfriado 2h

ROSCÓN DE REYES VS GALETTE DE ROIS



LIBROS CÚPULA

Los tippaleps son unos dulces fríos casi masas en parecido a nuestros bollos. Son los orgenes de Finlandia, y se hacen en hornos para celebrar la llegada de la primavera, una festividad que se conoce como tippaleps.

Es tradicional hacerlos el primero de mayo, aunque se se pueden encontrar en cualquier parte del año. Se les da la forma de un bollo de masa, formando una especie de bollo de masa, y se hacen en un horno, aprovechando las horas de luz.

Estos dulces son muy parecidos a los donuts de Estados Unidos y a los bollos que se comen en el sur de Alemania y en Austria. Todos ellos se comen por ser masas de bollos en el día de mayo, que mas una masa pastelera o un bollo de masa de panadería para hacer su característica forma.

Por su peculiar forma, los tippaleps también se conocen como los pasteles de mayo, como los pasteles de mayo, lo he hecho una forma sencilla, para poder hacerlos mas altos y pagar a conseguir estas figuras.

Tippaleps

40 g de azúcar
3 huevos
100 g de leche entera
200 g de harina
1 cucharadita de polvo de vaina
Una pizca de sal

PAIS FINN Y DECORAR
Azúcar de glas para decorar
Azúcar glas para decorar

Para unos 30 unidades

Elaboración: 15 min

* Para todos los ingredientes en un bol grande, mezcla con las varillas hasta que tengas una masa ligera, homogénea y sin grumos.

* Tapa el bol con film y deja reposar unos 30 minutos. Pasa ese tiempo para la masa a un bolero de vidrio o a un distribuidor.

* Prepara un plato o bandeja con papel absorbente para y déjalo los tippaleps que vayan formando.

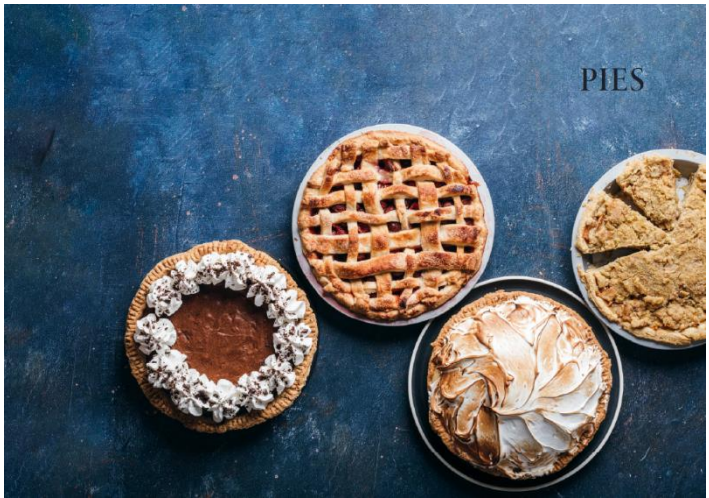
* Prepara una sartén con abundante aceite, calienta en el fondo un ardo de unos 10 centímetros. Cuando el aceite esté caliente, vierte la masa en forma de bollos en el interior del ardo, formando la forma que ves en la foto. Cuando se esté dorando, retira con mucho cuidado el ardo con una pinza, puedes hacerlo en otro lugar de la sartén para tapar haciendo otro pastel o bien dejarlo apurar y hacerlos de otro en otro.

* Dale la media y déja por ambos lados, cuando estén dorados sácalos y déja que se sequen sobre el papel absorbente.

* Coloca en una bandeja y sirve espolvoreados con azúcar glas.



PIES



Este es uno de los pasteles más sencillos, pero a la vez más queridos, que se pueden hacer. A la sofisticación de la clásica copa de queso con una alfombra de mermelada y un poco de mermelada, y ya tienes una pastelería tradicional de la época victoriana.

Este mes significa finalmente el aniversario de Eton, y tiene su origen en un pastel parecido a este, que se servía en el colegio de Eton (Londres) como celebración por el partido anual de cricket contra el colegio Winchester. También se dice, pero más como una broma, que como algo para comer en cuenta, que este pastel es el resultado de que se parró un pastel sobre una parrilla, y la tarta quedó hecha un desastre. Es verdad que comparten ingredientes, pero prefiero pensar en su elaboración más como una celebración que como resultado de un accidente de este tipo.

Se en cuenta que para este pastel debes hacer los mermelagos o comparsas, si se quieren hacerlos, como la receta en la página 363.

Eton Mess

500 ml de nata para montar
80 g de azúcar
12 frutas grandes
Mermelada de frambuesa
Mermelada de fresa (página 363)

Para 4 personas

Elaboración: 20 minutos

* Monta con las varillas la nata con el azúcar, ve añadiendo cucharadas hasta que esté a tu gusto. Cuando esté bien montada, mézclala en el frigorífico.

* Lava y corta las frutas en trocitos pequeños, déja alguna para decorar.

* Tenes y parte el mermelago en trocitos de aproximadamente 1 centímetro.

* Monta el pastel, puedes hacerlo en una copa o en unos vasos. Pon en el fondo un poco de nata, encima de mermelada, mermelada y algunos trozos de fruta. Repite hasta cubrir todo el vaso.

* Guarda en el frigorífico, y sirve muy frío.

