BUNDT CAKES • LAYER CAKES • FOAM CAKES • MUFFINS Y CUPCAKES
CHEESECAKES • COOKIES • CLÁSICOS • GALLETAS DECORADAS • MUCHO MÁS...

Bea Roque

EL RINCÓN DE BEA

Apasiónate por la repostería

Planeta

El rincon de bea OK8,5_Maquetación 1 10/09/13 11:13 Página 3

Bea Roque

EL RINCÓN DE BEA

Apasiónate por la repostería

Planeta

El rincon de bea OK8,5_Maquetación 1 10/09/13 11:13 Página 7

Índice

Prólogo: El principio de «El Rincón de Bea» 11

Introducción: La importancia de la repostería en nuestras vidas 13

Despensa 14

Ingredientes 15

Equipamiento 21

Antes de empezar 26

Aclaraciones generales a todas las recetas 28

BUNDT CAKES

Introducción 30
¿Cómo se hace un bundt cake? Paso a paso 32
Bananas & Cream Bundt Cake (*bundt cake* de plátano y nata) 36
Beet Bundt Cake (*bundt cake* de remolacha) 38
Classic Banana Bundt Cake (*bundt cake* clásico de plátano) 40
Chocolate Chip & Bourbon Bundt Cake (*bundt cake* de chocolate y *bourbon*) 42
Chocolate Stout Bundt Cake (*bundt cake* de cerveza negra) 44
Death by Chocolate Bundt Cake (*bundt cake* muerte por chocolate) 46
Dark Chocolate Bundt Cake (*bundt cake* de chocolate negro) 48
Lemon, Ginger & Pepper Bundt Cake (*bundt cake* de limón, jengibre y pimienta blanca) 50
Milk Chocolate Bundt Cake (*bundt cake* de chocolate con leche) 52
Mocha & Walnut Bundt Cake (*bundt cake* de moca y nueces) 54
Red Velvet Bundt Cake (*bundt cake* de terciopelo rojo) 56
Sour Cream Bundt Cake (*bundt cake* de nata fresca) 58
Spicy Pumpkin Bundt Cake (*bundt cake* de calabaza especiada) 60
Tomato Soup Bundt Cake (*bundt cake* de sopa de tomate) 62
Vanilla Bean Bundt Cake (*bundt cake* de vainilla) 64

El rincon de bea OK8,5_Maquetación 1 12/09/13 10:12 Página 8

Spiced Carrot Bundt Cake (*bundt cake* de zanahoria especiada) 66
Whipped Cream & Vanilla Bundt Cake (*bundt cake* de nata montada y vainilla) 68
Peanut Butter Bundt Cake (*bundt cake* de mantequilla de cacahuete) 70
Pumpkin Walnut Bundt Cake (*bundt cake* de calabaza y nueces) 72
Chocolate Zucchini Bundt Cake (*bundt cake* de calabacín y chocolate) 74
Maple Bundt Cake (*bundt cake* de sirope de arce) 76
The Darkest Chocolate Bundt Cake (*bundt cake* de chocolate negro) 78

LAYER CAKES

Introducción 82
¿Cómo se rellena y cubre una tarta de pisos? Paso a paso 83
Devil's Food Cake (pecado de chocolate) 86
Hummingbird Cake (tarta colibrí) 90
Raspberry & Chocolate Cake (tarta de frambuesa y chocolate) 94
Mi «Red Velvet» (mi «terciopelo rojo») 98
Pumpkin Layer Cake (tarta de calabaza) 102
Zucchini & Chocolate Chip Layer Cake (tarta de calabacín y chocolate) 106
Banana & Walnut Layer Cake (tarta de plátano y nueces) 110
Sky High Carrot Cake (tarta altísima de zanahoria) 114
Café au Lait Cake (tarta de café con leche) 118
Chocolate & Mayonnaise Cake (tarta de chocolate y mayonesa) 122
Chocolate & Strawberry Cake (tarta de chocolate y fresa) 126
Chocolate Layer Cake (tarta de chocolate) 130
Classic Birthday Cake (tarta de cumpleaños) 134
One Bowl Chocolate Cake (tarta de chocolate rapidísima) 138
Raspberry Ombre Cake (tarta con degradado de frambuesa) 142
Spring Cake (tarta primaveral) 146
Vanilla & Raspberry Layer Cake (tarta de vainilla y frambuesa) 150
White Chocolate Cake (tarta de chocolate blanco) 154

FOAM CAKES

Introducción 160
¿Cómo se hace un Angel Food Cake? *Paso a paso* 161
Angel Food Cake (bizcocho de ángel) 164
Chocolate Angel Food Cake (bizcocho de ángel de chocolate) 166
Halloween Angel Food Cake (bizcocho de ángel de Halloween) 168
Strawberry Angel Food Cake (bizcocho de ángel de fresa) 170

El rincon de bea OK8,5_Maquetación 1 10/09/13 19:03 Página 9

Rainbow Angel Food Cake (bizcocho de ángel arcoíris) 172
Orange Chiffon Cake (chifón de naranja) 174
Chocolate Chiffon Cake (chifón de chocolate) 176

MUFFINS Y CUPCAKES

Introducción 180
Blueberry Muffins (*muffins* de arándanos) 182
Chocolate Muffins (*muffins* de chocolate) 184
Pumpkin Muffins (*muffins* de calabaza) 186
Ice Cream Cupcakes (helados de *cupcake*) 188
Lemon Cupcakes (*cupcakes* de limón) 192
Raspberry Cupcakes (*cupcakes* de frambuesa) 194
Red Velvet Cupcakes (*cupcakes* de terciopelo rojo) 196
Vanilla Cupcakes (*cupcakes* de vainilla) 200
Pink Lady Cupcakes (*cupcakes lady* rosa) 202
Christmas Cupcakes (*cupcakes* navideños) 206

CHEESECAKES

Introducción 210
Classic Cheesecake (tarta de queso clásica) 212
Carrot Cheesecake (tarta de queso con zanahoria) 214
Chocolate Cheesecake (tarta de queso con chocolate) 216
Pumpkin Cheesecake (tarta de queso con calabaza) 218

COOKIES

Introducción 223
Carrot Cake Cookies (galletas de tarta de zanahoria) 224
Digestive Biscuits (galletas digestivas) 226
Doily Biscuits (galletas de encaje) 228
Gingerbread Men (hombrecitos de jengibre) 230
Peanut Butter Cookies (galletas de mantequilla de cacahuete) 232
Snickerdoodles (galletas de canela) 234

El rincon de bea OK8,5_Maquetación 1 10/09/13 19:03 Página 10

Chocolate Chip Cookies (galletas de chocolate con chocolate) 236
Nutella Cookies (galletas de Nutella) 238

MIS FAVORITOS

All American Apple Pie (tarta de manzana americana) 242
Choc & Philly Cake (*cake* de chocolate y Philadelphia) 244
Cinnamon Cake (*cake* de canela) 246
Orange Tiger Cake (*cake* atigrado de naranja) 248
Pumpkin Pie (pastel de calabaza) 250
Banana Loaf (*cake* de plátano) 252
Boston Cream Pie (tarta de crema de Boston) 254
Carrot & Coconut Cake (*cake* de zanahoria y coco) 258
Coffee & Walnut Cake (tarta de café y nueces) 260
Classic Brownies (*brownies* clásicos) 264
Red Velvet & Cream Cheese Brownies (*brownies* de terciopelo rojo y queso) 266

GALLETAS DECORADAS

Introducción 270
La masa 271
La glasa 274

¿Qué ha fallado? 282

Glosario inglés-español de términos de repostería 285

Conversiones 287

Agradecimientos 291

Bibliografía 293

Índice alfabético de recetas 295

El rincon de bea OK8,5_Maquetación 1 10/09/13 10:48 Página 30

Introducción

Este libro no sería «mi libro» si no le dedicara un capítulo especial a los *bundt cakes*, porque a mí los *bundts* me cambiaron la vida. En serio. Seguro que te preguntarás, pero ¿de qué estamos hablando? Pues se trata de un *cake* de mantequilla hecho en un molde Bundt.

Los *bundt* son todo un clásico en la repostería, hechos con unos moldes redondos con un tubo central y unas bonitas formas en los laterales. Son una marca registrada de la empresa Nordic Ware y tienen una curiosa historia. Ésta se remonta a 1950, cuando un grupo de mujeres judías de la organización sionista femenina Hadassah se pusieron en contacto con el propietario de la nueva compañía de menaje Nordic Ware. Querían que les hiciera unos moldes parecidos a los que se utilizaban para hacer el famoso Kugelhopf, un bizcocho alto con forma de montaña, tradicional del sur de Alemania. Se trataba de hacer una réplica de estos pesados moldes redondos de cerámica, como el que una de estas mujeres había heredado de su abuela de Alemania, pero en una versión un poco más ligera. El propietario de Nordic Ware accedió a fabricarles estos bonitos moldes, y también aprovechó para poner una cierta cantidad de los mismos a la venta. En un principio no tuvieron mucho éxito, hasta que, exactamente diez años después, apareció una receta de un *cake* de mantequilla clásico horneado en un molde para *bundt* en el libro de cocina *Good Housekeeping Cook Book*. De repente, todas las mujeres de América sintieron la acuciante necesidad de adquirir uno de estos moldes. Creo que te puedes hacer una idea y sentirte identificado/a con ellas, ya que a todos en algún momento nos ha pasado algo así, ¿o no?

Pero no fue hasta el año 1966 cuando los moldes Bundt se colocaron para siempre en el mapa culinario, cuando un ama de casa quedó segunda en un concurso de cocina patrocinado por la compañía Pillsbury. Este hecho fue el que lanzó definitivamente a la fama a los moldes Bundt y Pillsbury, una conocida marca de productos y preparados para repostería, recibió más de doscientas mil peticiones para saber dónde se podía conseguir este tipo de molde. Nordic Ware se tuvo que «poner las pilas» para satisfacer la demanda de cientos de miles de mujeres que «tenían que tener» este molde. Incluso la esposa del propietario de Nordic Ware publicó un libro de cocina con recetas, elaboradas y probadas por ella misma con el molde creado por su marido.

Se dice que, en el año 2005, se habían vendido en Estados Unidos más de cincuenta millones de unidades de moldes Bundt desde su lanzamiento, y que es el molde más vendido en todo el mundo. En la actualidad, Nordic Ware sigue fabricando estos moldes, con nuevos modelos que aparecen cada año.

Los *bundts* fueron un gran descubrimiento para mí, pero tardé casi dos años en hacerme con uno de ellos, ya que hace unos años era casi misión imposible adquirirlos aquí en España. Además, me parecían carísimos, y no estaba yo por la labor de hacer esa inversión en lo que pensaba que era un simple molde. Ahora me siguen pareciendo un poco caros, no lo voy a negar, pero no me duele el gasto, ya que, cuando compruebas que estás comprando un molde de calidad, que no pasará de moda, que te durará toda la vida y que, encima, con él logras unos resultados tan sorprendentes, se te olvida por completo el tema del precio. Debe ser algo parecido a lo que les pasa a las madres: cuando tienen a su hijo recién nacido en brazos explican que se les olvidan los dolores del parto, y poco después están deseando darle un hermanito; algo así sucede con estos moldes. Es una especie de vicio compulsivo que provoca no poder parar hasta obtener todos los modelos, y no me negarás que es mucho más barato que tener un hijo.

El rincon de bea OK8,5_Maquetación 1 10/09/13 10:48 Página 31

Estos moldes tienen tanta personalidad que se los conoce por su nombre propio (con su inicial en mayúsculas): Original, Heritage, Fleur de Lys, Bavaria, Cathedral, Heart, Holiday Tree... Y no sólo eso: en Estados Unidos tienen un día en su honor: el 15 de noviembre es el National Bundt Cake Day. Yo seré rara, pero a mí esto de que cada molde tenga un nombre y encima exista un día dedicado a todos ellos me parece lo máximo.

Si con todo lo anterior todavía no te he convencido para que inviertas en uno (porque, a fin de cuentas, es una inversión), añadiré algo más para darte el empujón definitivo y que seas el/la afortunado/a propietario/a de al menos una de estas maravillas. Si no te va mucho el tema de la rebuscada decoración de tartas y de los glaseados pesados, los *bundt cakes* son perfectos, porque no necesitan nada más, ya que son bonitos por sí solos: la belleza de la simplicidad.

¡¡¡Chisss!!! Para acabar, te voy a dar una idea para que te salgan gratis: ve poniéndolos en la lista de regalos para el cumpleaños, el santo, el día de la madre o del padre, Navidad, Reyes... ¿A que no habías caído en la cantidad de oportunidades que hay a lo largo del año para que te obsequien con un molde Nordic Ware? Venga, no te resistas, sabes que acabarás teniendo al menos uno. Y, encima, me lo agradecerás.

El rincon de bea OK8,5_Maquetación 1 10/09/13 10:48 Página 32

¿Cómo se hace un bundt cake? Paso a paso

Este paso a paso no sólo te servirá para hacer un *bundt cake*, sino para cualquier otro *cake* de mantequilla que te apetezca.

1. Prepara y pesa todos los ingredientes, así el proceso es más rápido y te aseguras de que no se te olvida nada. Es importante que todos estén a temperatura ambiente, a menos que la receta indique lo contrario.

2. La mantequilla debe estar a temperatura ambiente, aproximadamente a unos 20 °C. Si está más caliente, se derretirá, y si está más fría, no conseguiremos batirla correctamente ni se formarán las burbujas de aire que le darán consistencia al *cake*. Si tienes prisa y se te ha olvidado sacar la mantequilla y dejarla sobre la encimera los 30 o 40 minutos de rigor, hay algunos trucos para acelerar este proceso; por ejemplo: abrir el paquete, cortar la mantequilla en trocitos o incluso rallar la mantequilla. Lo que bajo ningún concepto debemos hacer es calentar la mantequilla en el microondas, ni colocarla sobre algún lugar caliente.

Como es obvio, la expresión «temperatura ambiente» no la debemos tomar literalmente en el caso de la mantequilla. Por ejemplo, si en verano dejamos la mantequilla 40 minutos fuera de la nevera, podemos obtener una mantequilla derretida por completo.

3. El proceso del batido de la mantequilla con el azúcar es primordial en la elaboración de los *cakes*, ya que se crean burbujas de aire necesarias para que crezca el *cake*. El correcto batido hará que la mantequilla blanquee, aumente de volumen y tenga una apariencia esponjosa. Al ser tan importante, es un proceso que no debemos apresurar y que requiere su tiempo, ya que, cuando comencemos a añadir otros ingredientes, se dejarán de formar las burbujas de aire.

Resulta también esencial el azúcar que utilicemos, que siempre será el que pida la receta. En ningún caso sirve el azúcar glas, puesto que, al estar pulverizado, no presenta las aristas que favorecen la fricción con la mantequilla y la creación de las importantes burbujas de aire.

4. A pesar de que debemos batir bien la mantequilla con el azúcar, no nos tenemos que pasar. Un batido excesivo hará que la mantequilla se caliente, empiece a derretirse y las burbujas de aire se rompan. Para que esto no suceda, debemos fiarnos de la textura y del color de nuestro batido.

5. La incorporación de los huevos es fundamental. Éstos deberán estar a temperatura ambiente y ligeramente batidos. Si echas huevos fríos o que están a diferente temperatura de la de la mantequilla, ésta se enfriará, cortando la masa, y por tanto se destruirán las burbujas de aire. Esto también puede suceder si incorporas el huevo entero de golpe; por eso es interesante echarlo ligeramente batido. Debes agregar los huevos uno a uno y batiendo bien después de cada incorporación. Es posible que, si la receta lleva muchos huevos, la masa se nos termine cortando, pero esto sucede por la cantidad de líquido y se soluciona al comenzar a integrar la harina.

Si se nos ha olvidado sacar los huevos de la nevera, podemos meterlos en un bol con agua del grifo tibia unos 5 minutos. No emplearemos agua muy caliente

El rincon de bea OK8,5_Maquetación 1 10/09/13 10:48 Página 33

o hirviendo, pues se trata de quitarles el frío, ¡no de cocerlos!

6. A continuación hay que añadir los ingredientes secos y líquidos restantes. La técnica que se utiliza es alternar los ingredientes. Es decir, si echáramos de golpe toda la harina, deberíamos batir mucho para que se incorporara perfectamente. Con esto sólo conseguiríamos que se desarrollara el gluten, creando una textura correosa y con una especie de «túneles» en la masa. Por tanto, agregaremos la harina en tres veces y los líquidos (ya sean éstos *buttermilk*, leche, yogur o nata), en dos. Aquí no es preciso que seamos exactos, lo podemos hacer a ojo. Empezaremos con un tercio (aproximadamente) de la harina y batiremos ligeramente hasta que ésta se integre, pero sin pasarnos. Luego añadiremos la mitad de los líquidos, y batiremos hasta que estén integrados, y así sucesivamente hasta que terminemos con la harina.

Es importante que la harina, el bicarbonato, el polvo de hornear y la sal estén perfectamente tamizados para que la distribución sea uniforme y el *cake* crezca por igual.

Si vamos a quitarles un poquito el frío a los líquidos en el microondas, no debemos pasarnos, ya que, si se los echamos demasiado calientes, se nos derretirá la mantequilla. Así que, medio minuto, al mínimo, debería ser suficiente... aunque cada cual conoce la temperatura de su microondas, ¿no?

7. Uno de los momentos clave en la elaboración de los *bundt cakes* es el engrasado del molde. Yo utilizo un espray de aceite de oliva, que extiendo con una brochita de silicona, pero siempre de abajo hacia arriba, como para indicarle a la masa hacia dónde tiene que ir. Puedes usar mantequilla o aceite de oliva, y extenderlo con un papelito de cocina. Nunca empleo harina, pues me da la impresión de que queda una especie de película que no me gusta nada, pero eso es una opinión personal. A mí esta opción siempre me funciona y por eso la comparto.

Antes de volcar la masa en el molde es posible que tengas que terminar de mezclar la masa a mano con una espátula de silicona. Así evitamos que queden restos de harina sin integrar. Esto es verdaderamente importante cuando tienes una masa oscura o de chocolate, ya que se afearía mucho la apariencia del *bundt cake*.

8. Algo que recomiendan en Nordic Ware es volcar toda la masa desde el mismo sitio. Es decir, hay que dejar caer la masa en el mismo lugar y que ella sola vaya encontrando el camino por las hendiduras del molde. Cuando hayas vertido toda la masa y ya no quede nada en el vaso mezclador, repártela uniformemente y alisa la parte superior del *cake*.

9. Para asegurarte de que la masa entra en todas las hendiduras coge el molde y golpea suavemente arriba y abajo, un par de veces, sobre un trapo de cocina para proteger la encimera.

Después de hacer esto, ya puedes meter el molde en el horno precalentado, con calor arriba y abajo y siempre sobre la rejilla, nunca sobre la bandeja del horno. El propósito del tubo central de estos moldes es que circule el aire; por tanto, si lo pones sobre una bandeja, el aire no circulará y la cocción no será la adecuada.

10. Pasado el tiempo de horneado, coloca el molde sobre una rejilla y enfríalo durante exactamente 10 minutos. Si lo dejas menos tiempo, estará demasiado caliente y se romperá al darle la vuelta, y, si te pasas, con el calor se humedecerá y también se romperá. Así que ni 20 ni 5, exactamente 10 minutos. Para no olvidarte y que no se te vaya el santo al cielo, utiliza un reloj de cocina para que te avise.

11. Pasado este tiempo, a simple vista puedes apreciar que el *cake* se ha despegado un poco de los laterales del molde, pero necesitas ayudarlo un poco más con un «meneíto» muy suave. Por tanto, coge el molde y muévelo suavemente arriba y abajo, adelante y atrás, y de izquierda a derecha, para que se despegue definitivamente. Ahora casi podremos comprobar, por el ruido que hace el *cake* dentro del molde, que está suelto por completo.

12. Colocaremos la rejilla sobre el molde y le daremos la vuelta, ayudándonos con un paño para no quemarnos. El *cake* caerá sobre la rejilla sin apenas resistencia.

13. Aquí tienes el desmoldado fácil y absolutamente perfecto de estos maravillosos moldes.

El rincon de bea OK8,5_Maquetación 1 10/09/13 10:48 Página 34

1

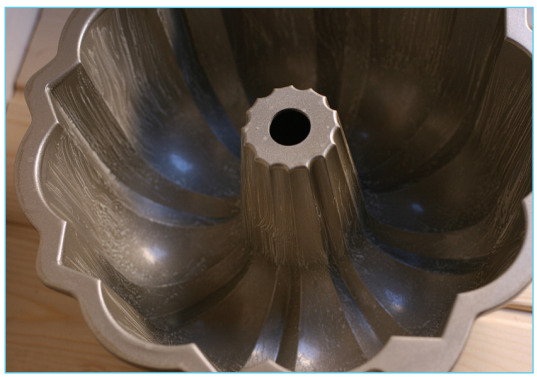
2

3

4

5

6


7

8

El rincon de bea OK8,5_Maquetación 1 10/09/13 10:48 Página 35

9

10

11

12

13