

Pemis Pastelitos

Por Gris Verduzco

PENGUIN RANDOM HOUSE GRUPO EDITORIAL

♥ RECETARIO ♥

Dulce y Especial



Introducción

¡Qué onda! ¿Cómo están? Soy Gris, la de «Mis Pastelitos» en YouTube. No podría estar más feliz porque, por fin, uno de mis más grandes sueños se ha hecho realidad: mi primer libro de recetas con el que quiero enseñarle al mundo que hacer postres es más fácil de lo que creen.

En estas páginas van a aprender lo que necesitas saber para ser un(a) repostero(a) desde tu casita y dejarás a todos con la boca abierta. Si yo hubiera tenido este libro hace algunos años, me hubiera evitado muchos desastres.

Cuando era pequeña, mis papás me regalaron un hornito de juguete con el que pasaba horas y horas jugando. Pero ya que crecí, estaba tan distraída en otras cosas que ni siquiera recordaba que me apasionaba hacer postres, hasta que una prima me compartió una receta de brownies.

Jamás en la vida había hecho un postre, pero me animé a hacerlo, y ahí fue cuando descubrí que, con una buena receta, es imposible no conseguir un resultado delicioso.

A diferencia de otros libros, éste es para personas normales, así como tú y yo, no para chefs que lo saben todo, sino para aquellos que se animan y le pierden el miedo a la cocina.

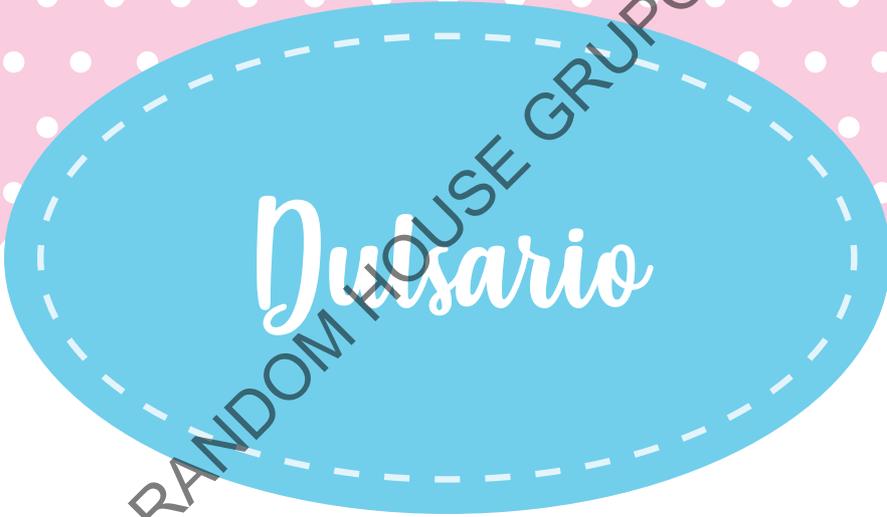


Mis Pastelitos Team



Este es el equipo de Mis Pastelitos que hace que todo esto sea posible

- **Aurora Cuevas** (Producción)
- **Guillermo Sánchez** (Editor y diseñador)
- **Gris Verduzco** (Mis Pastelitos)
- **Carlos González** (Camarógrafo, administrador y mi esposo)
- **Abigail Ochoa** (Área comercial)



Glosario

No te asustes si en una receta encuentras una palabra, utensilio o ingrediente que no conoces; en toda esta sección encontrarás el significado de todas las palabras que aparecen subrayadas a lo largo de mi recetario, la tienes muy fácil, ya no hay excusas para no cocinar



PENGUIN RANDOM HOUSE GRUPO EDITORIAL

Ingredientes Especiales



Almendra en polvo

Es almendra sin cáscara hecha polvo. La puedes encontrar en tiendas de especias o en tiendas de materias primas para repostería.



Azúcar glass

Llamada también azúcar impalpable. Es un tipo de azúcar que se caracteriza por estar muy blanca y en polvo. La encuentras en el supermercado.



Azúcar mascabado

Es el azúcar de color café. Es la menos refinada que existe y la venden en el supermercado.



Azúcar refinada

Los granos de este azúcar son muy finos y blancos (pero no es polvo como el azúcar glass). En el supermercado la encuentras.



Cacao en polvo

Es un polvo color café, sin azúcar, que encuentras en el supermercado.



Chispas/sprinkles de colores

Son chispas de colores hechas de azúcar que dan un terminado perfecto a cualquier postre. Las encuentras en tiendas de materias primas para repostería.



Colorante vegetal

Es colorante comestible. En el supermercado lo puedes encontrar, pero hallarás mucha más variedad en tiendas de materias primas para repostería.



Colorante vegetal en gel

Es colorante comestible, pero en lugar de líquido en gel. Es ideal para recetas donde no quieras añadir humedad. Lo encuentras en tiendas de materias primas para repostería.



Crema agria

También llamada crema ácida o crema acidificada. Es la que utilizamos para agregarle a las enchiladas o a los tacos dorados. Es la crema más común en el supermercado.



Crema para batir

También llamada nata para montar, es una crema líquida y grasosa, ideal para batir y aumentar su tamaño. La encuentras en el supermercado y en tiendas para materias primas de repostería.



Cremor tártaro

Es un polvito blanco que se utiliza para darle estabilidad a las claras levantadas. Lo encuentras en las tiendas de materias primas para repostería.



Grenetina (gelatina sin sabor)

Es polvo para preparar gelatinas, pero no tiene sabor ni color. En el supermercado la encuentras en sobres.



Levadura seca instantánea

Es la que se usa en las panaderías. La venden en paquetes y cubos en el supermercado.



Polvo matizador dorado

Este tipo de polvo se utiliza para pintar o matizar piezas de fondant y pastillaje. Pero el color dorado y plateado se tienen que diluir antes con algún licor o alcohol sin color y se aplican con pincel. Lo encuentras en tiendas de materias primas para repostería.



Polvo para preparar bebida

Es el polvo que se usa para hacer aguas de sabores y que se encuentra en cualquier supermercado.



Polvo saborizante de leche

Es el polvo con el que se preparan bebidas de leche sabor fresa, vainilla o chocolate. Los encuentras en el supermercado.



Queso crema

Es un queso untable que en el supermercado lo encuentras en barras de 190 gramos.



Queso mascarpone

Es un queso muy cremoso y consistente, de color blanco-amarillento. En algunos supermercados lo venden en un tarro de 226 gramos.



Ralladura de naranja o limón

Cuando en una receta aparece este ingrediente, lo que quiere decir es que, con un rallador fino, vas a rallar ya sea la naranja o el limón limpios, y obtendrás un poco de la cáscara, pero ¡mucho ojo!, nunca ralles nada de la parte blanca porque va a arruinar el sabor.



Spray colorante comestible

Es colorante comestible pero lo encuentras en presentación de spray. Lo venden en tiendas de materias primas para repostería.



Vaina de vainilla

Es la envoltura alargada en la que están encerradas en hilera las semillas de cierta orquídea. La encuentras en tiendas de materias primas para repostería o en tiendas de especias. Lo que se utiliza son las semillitas. Para sacarlas sólo hazle un corte a lo largo y saca todo el polvito negro (son muchas semillitas).

Palabritas Especiales

A temperatura ambiente

Es cuando necesitas que el ingrediente no esté frío y que esté muy suave para que se pueda integrar más fácilmente. Sólo sácalo del refrigerador unos minutos antes de que lo vayas a utilizar.

Cernir/Cernido (a)

Es cuando pasas la harina o cualquier ingrediente seco por un colador de hoyos pequeños para que no deje pasar grumos o bolitas que, a veces, tienen. Agita el colador levemente para que salga espolvoreado el ingrediente.

En forma de lluvia

Es agregar el azúcar poco a poco y con movimientos muy suaves.

Enharinado

Unta primero un poco de mantequilla y después espolvorea un poco de harina por toda la parte de adentro del molde (incluyendo los laterales) donde vayas a agregar la mezcla para hornearla. Esto hará que no se te quede pegado el bizcocho o la masa.

Envolvente

Cuando veas «movimiento envolvente» significa que tienes que integrar dos mezclas, pero una de los dos, o ambas, contienen aire. Entonces, tienes que mezclar suavemente con movimientos circulares de arriba hacia abajo, envolviendo las dos preparaciones delicadamente para que no baje tanto su volumen.

Forma de hilo

Es cuando se tiene que agregar un líquido poco a poco con un chorro muy fino y continuo a la preparación.

Formar picos

Cuando la mezcla está lo suficientemente batida, al separar un poco de ella se forma un pico firme y nada líquido.

Punto de turrón o punto de nieve

Después de batir claras (sin una pizca de yema) por varios minutos, el punto turrón es cuando quedan tan firmes que se puede voltear el tazón y la clara batida no se cae del envase.

Pancita

Yo le llamo así a lo que se le levanta en la parte de arriba a cualquier bizcocho después de hornearse y tiene que ser cortado para lograr que el bizcocho quede recto.



PENGUIN RANDOM HOUSE GRUPO EDITORIAL

Herramientas y Utensilios



Batidora

Electrodoméstico que sirve para batir, mezclar y montar.



Charola

Bandeja metálica plana en la que se hornean alimentos.



Batidor de globo

Utensilio de cocina con el que puedes mezclar y batir manualmente. Son económicos y los venden hasta en los supermercados.



Cortadores de galleta

Es una herramienta para cortar masa de galletas con una forma en especial; existen muchas formas y tamaños.



Capacillos para cupcakes

Son recipientes de papel encerado o silicón, con los que se hornean cupcakes. Puedes encontrarlos en diversos colores, decoraciones y tamaños, pero el tamaño estándar es el #72.

Duya



Es la que se pone en la punta de una manga pastelera para conseguir diferentes formas del betún o crema que usemos para el relleno o decoración de un postre. Se diferencian unas de otras por su numeración, las que utilizaré en mi recetario son las siguientes: #1M, #852, #12, #4.



Cernidor

Colador con el que puedes filtrar los ingredientes secos y evitar que quede con grumos tu receta.



Espátula

No puede faltarte una de éstas si te gusta mucho hacer y decorar pasteles, ya que su diseño delgado permite untar, distribuir y alisar toda clase de coberturas.



Manga pastelera

Utensilio que puede ser de tela o plástico, tiene forma de embudo con una boquilla al final. Se utiliza para decorar postres (ver página 20 y 21).



Molde desmontable

Molde redondo para hornear que se cierra bajo presión. Es ideal para hacer cheesecake, cualquier postre que lleve una base y todo tipo de pasteles redondos. Los venden en tiendas de materias primas para repostería y en algunos supermercados.



Molde para cupcakes

Molde metálico ideal para hornear cupcakes.



Nivelador de pasteles

También se le llama cortador para pasteles, sierra para cortar pastel o emparejador de pasteles, sirve para cortar de modo uniforme a través de todo el pastel, para obtener capas o partes superiores de pasteles perfectos. El alambre es fácil de ajustar y corta a la altura que desees.



Papel encerado

Es un papel resistente al calor, hecho de cera, ideal para que los alimentos no se peguen. Lo puedes colocar en cualquier bandeja o molde para hornear.



Papel Film

Conocido también como papel plástico, es útil para envolver alimentos fácilmente.



Papel pergamino (parchment paper)

Tiene la misma función que el papel encerado, sólo que la marca que le pone este nombre es la única que recomiendo para hacer macarons porque tiene mejor calidad y eso te asegura que no se queden pegados.



Refractario

Molde de vidrio o metal de forma cuadrada o rectangular que puedes meter al horno.



Rodillo

Utensilio de cocina para extender o aplanar una masa.



Termómetro para cocina

Sirve para medir la temperatura ideal para azúcar, mermeladas y frituras. Lo venden en tiendas de materias primas para repostería e incluso en tiendas departamentales.



PENGUIN RANDOM HOUSE GRUPO EDITORIAL

Bizcocho Esponja

Este bizcocho es tan suave y esponjoso que te lo vas a querer devorar justo en cuanto salga del horno; pero, además de que es muy rico, es el ideal para bañarlo con algún delicioso jarabe como el de tres leches u otros.

PROCEDIMIENTO

Ingredientes

(para un molde de 25 cm de diámetro aprox.)

- 1 ½ taza de harina de trigo (195 g)
- 1 ½ taza de azúcar (345 g)
- 90 g de mantequilla sin sal, derretida y fría
- 9 huevos
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharada de esencia de vainilla

- 1 Primero, separa los 9 huevos, y en un tazón mezcla únicamente las yemas con 1 taza de azúcar, la vainilla y la mantequilla derretida y fría.
- 2 Después, agrega la harina y el polvo para hornear, pasándolos por un cernidor. Mezcla hasta que estén integrados.
- 3 En otro tazón, usa la batidora para mezclar las claras a velocidad alta y, cuando éstas esponjen, agrega en forma de lluvia, la ½ taza de azúcar restante, hasta llegar a punto de turrón.
- 4 De manera envolvente, mezcla las claras batidas con la mezcla de yemas, hasta que se integren.
- 5 Vacía todo en un molde enharinado y hornéalo por 30 minutos aproximadamente, ya dependerá de la potencia de tu horno. Si le encajas un tenedor, éste sale limpio y observas un ligero color dorado por arriba, ya está listo. Déjalo enfriar y báñalo con el jarabe que quieras.



PENGUIN RANDOM HOUSE GRUPO EDITORIAL