

PAMELA SÁNCHEZ

Delicias para sorprender



MÁS DE
20 000
EJEMPLARES
VENDIDOS

100
exquisitas recetas
para preparar tartas,
cupcakes y dulces
ideales para
cualquier ocasión

OBERON

PAMELA SÁNCHEZ

Delicias para sorprender

OBERON

Responsable editorial: Susana Krahe Pérez-Rubín

Diseño de cubierta: Celia Antón Santos

Diseño de los interiores y maquetación: Patricia Bataller Sánchez

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeren, plagiaran, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.

© Copyright de los textos: ©Pamela Sánchez

© Copyright de las fotografías de las recetas y fotografía de cubierta: © Fernando Rodríguez

© EDICIONES OBERON (G. A.), 2025

Valentín Beato, 21. 28037 Madrid

Depósito legal: M. 26.159-2024

ISBN: 978-84-415-5152-7

Impreso en España

A mis amores, Fer, Tián y Ander.

Índice

Biografía, 7

Introducción, 8

Tabla de conversión, 9

Consejos, 10

Utensilios básicos, 13

Técnicas e ingredientes, 14

Tartas

Tarta de vainilla, 18

Tarta de café y avellanas, 20

Tarta de zanahoria y caramelo salado, 22

Tarta de plátano, chocolate y nueces, 24

Tarta de dulce de leche y almendras, 26

Tarta de melocotón con crema chantilly, 28

Tarta 3 leches de chocolate, 30

Tarta de pistacho y moras, 32

Tarta Red Velvet, 34

Tarta Selva Negra, 36

Tarta San Marcos, 38

Tarta Guinness®, 40

Tarta Fraisier, 42

Drip cake de Oreo®, 44

Cupcakes

Cupcakes de champán y fresas, 48

Cupcakes de nueces y dulce de leche, 50

Cupcakes de capuchino, 52

Cupcakes de manzana, canela y caramelo, 54

Hi-Hat cupcakes, 56

Cupcakes de mojito, 58

Cupcakes de mandarina y chocolate, 60

Cupcakes especiados de coco, 62

Cupcakes de tiramisú, 64

Cupcakes de Snickers®, 66

Cupcakes de vainilla, 68

Cupcakes de Kinder bueno®, 70

Cupcakes de piña y coco, 72

Cupcakes de chocolate y menta, 74

Postres sin horno

Tarta mousse napolitana, 78

Panna cotta de chocolate y café, 80

Tarta de melocotón y mango, 82

Mini tartas de nube, 84

Carlota de frutas del bosque, 86

Tarta de chocolate blanco y albaricoque, 88

Mousse de KitKat®, 90

Gelatinas de frambuesa y lima, 92

Mousse de fresa, 94

Tarta de Ferrero Rocher®, 96

Tarta de limón, 98

Tartaletas con crema pastelera, 100

Chocotorta, 102

Tarta de frutas, 104

Especial chocolate

Semifrío de chocolate con corazón de caramelo y glaseado brillante, 108

Brownie de Nutella® a la naranja, 112

Drip cake de chocolate, 114

Cupcakes de chocolate negro, 116

Mousse de chocolate con frutas, 118

Devil's Food Cake, 120

Coulant de chocolate, 122

Alfajores de chocolate y dulce de leche, 124

Muffins de chocolate, 126

Tarta mousse 3 chocolates, 128

Delicias varias

Pavlova con chocolate y frutas del bosque, 132

Brazo de gitano de chocolate con fresas, 134

Éclairs con crema pastelera, 136

Tartaleta con dulce de leche y merengue tostado, 138

Mini bundt cakes de peras al vino, 140

Dacquoises de coco con pistacho y frambuesas, 142

New York cheesecake, 144

Angel food cake de Oreo®, 146

Macarons de maracuyá, 148

Cake pops, 150

Brownie con cheesecake de dulce de leche, 152

Tarta Alaska, 154

1, 2, 3 Postre exprés

Tarta de galletas sin horno, 158

Mousse de chocolate, 158

Cheesecake con melocotón, 160

Mousse de limón con frutas del bosque, 160

Milk Shake de fresa, 162

Mug cake de chocolate con pistachos, 162

Vasitos de moca y galletas

Chips Ahoy®, 164

Vasitos de banoffee, 164

Creps rellenos con frutas, 166

Especial celebraciones

Cheesecake con glaseado espejo, 170

Tarta de vainilla y frambuesas, 172

Corazones de Red Velvet Brownie

Cheesecake, 174

Gelatinas de leche condensada y fresa, 176

Tarta de boda, 178

Tarta de chocolate y mascarpone, 180

Tarta cumpleaños de ron con pasas, 182

Cupcakes de Halloween, 184

Tarta de calabaza y chocolate, 186

Galletas de naranja y canela, 190

Galletas de jengibre, 192

Para todos los públicos

Tarta sin lactosa, 196

Galletas veganas de avena, 198

Brownie sin gluten, 200

Cupcake vegano, 202

Tarta integral de chocolate, coco y frambuesas, 204

Mug cake vegano de plátano y canela, 206

Dulces para sorprender

Donas kawaii, 210

Brownie pizza, 212

Conejitas de Panna cotta, 214

¿Cupcakes o helados?, 216

Tarta antigraedad, 218

Tarta unicornio, 220

Tarta hamburguesa, 224

Tarta caja de bombones, 228

Tarta oveja, 232

Tarta cupcake gigante, 236

Agradecimientos, 240

Biografía

Pamela Sánchez Sotomayor (Guayaquil, 1983) reside en España desde 2003. Se graduó como ingeniera informática en Barcelona y en 2014 cambió el rumbo de su vida. Junto a su marido se aventuró a crear un canal de YouTube llamado «Quiero Cupcakes!». Un proyecto que empezó como un pasatiempo para compartir tiempo en pareja, se ha convertido en su pasión y profesión actual.

Esta pareja de ingenieros han creado el que actualmente es el canal de YouTube de repostería más grande de España y todo un referente en los países de habla hispana. Pamela tiene un carisma cautivador. Su dedicación y pasión por la repostería la han llevado a mejorar sus técnicas día a día. Eso se nota en sus creaciones, ya que son dignas de poner en el escaparate de las mejores pastelerías. No sólo se centra en las decoraciones, también le encanta jugar con el sentido del gusto. Busca la esencia de los mejores sabores y utiliza los ingredientes para elaborar combinaciones deliciosas que siempre te dejan con ganas de un poquito más.

Considera que su repostería no se centra en la dulzura, sino en las sensaciones. Siempre intenta que sus recetas tengan el dulzor justo. Ya que lo importante es potenciar el sabor de los ingredientes y que el azúcar no sea el protagonista.

Hace 2 años que llegó el pequeño Tián, su hijo. Y ahora tiene el corazón dividido entre la repostería y la vida familiar. Por este motivo, también comparte sus aventuras familiares en su otro canal de YouTube «En casa con Pam y Fer» donde se da a conocer a nivel familiar y consigue transmitir sensaciones más allá de la repostería.

Piensa que está viviendo un sueño a nivel profesional y familiar. Por eso su mejor recomendación es «Nunca dejes de creer en los unicornios» Porque a veces, las fantasías se hacen realidad.



Introducción

¡Hola, cupcaker! No te imaginas las ganas e ilusión que me hace saludarte por aquí. Después de unos cuantos años enseñándote mis recetas en mi canal de YouTube «Quiero Cupcakes!», al fin puedo traerte mi primer libro de repostería. En él podrás encontrar una gran variedad de postres perfectos para celebrar tus momentos más felices. Y aún cuando creas que no tienes nada que celebrar, puedes preparar cualquiera de las delicias que encontrarás aquí. Tan solo compártelo con tus familiares o amigos y disfruta del momento. Verás que con buena compañía puedes convertir un día normal en un día muy especial.

Te he preparado una selección de postres muy diversos, como tartas, cupcakes, postres sin horno y delicias como la tarta pavlova, éclairs, macarons, etc. También te traigo secciones específicas, por ejemplo, para los amantes del chocolate, para preparar postres exprés, para celebraciones especiales como Navidad, bodas, Día de la Madre, etc. Incluso hay una sección donde podrás encontrar postres sin lactosa, veganos y aptos para celíacos. Además, hay un apartado donde te enseño a preparar postres ideales para impresionar a tus invitados, son sorprendentes, ricos y bonitos. En algunas de estas recetas tienes un paso a paso en fotos para que puedas ver mucho mejor la elaboración.

La mayoría de las recetas son exclusivas de este libro. Y las otras, son una selección de las que más han gustado en mi canal de YouTube. En esas recetas encontrarás un código QR, que si lo escaneas con tu teléfono móvil, irás directamente al tutorial en vídeo para que lo puedas ver con más detalle.

Sé que a muchísimas personas les encanta la repostería. Pero muchas de ellas no se animan a preparar nada porque temen que el resultado no sea del todo satisfactorio. Pues te cuento que en este libro te traigo recetas para todos los niveles, no hace falta que tengas gran experiencia, ya que aquí te enseño detalladamente los pasos que debes seguir para conseguir un postre delicioso y con un acabado digno de pastelería.

Aunque aquí tienes 100 recetas muy variadas, no te limites únicamente a ellas. Te invito a que combines las recetas entre sí para que tengas un recetario mucho más amplio. Por ejemplo, puedes hacer el bizcocho de una receta, la crema o buttercream de otra, y la decoración inspirándote en otra diferente. Así podrás personalizar tus postres totalmente a tu gusto.

He puesto todo mi amor y dedicación en la creación de este libro, con el único fin de que disfrutes de las recetas. Por eso espero que te animes a preparar muchos de estos postres. Así que deja volar tu imaginación y... ¡vamos a disfrutar de la repostería!

Tablas de conversión

Tabla de conversión

Para ingredientes líquidos: como leche, agua, aceite, etc.

Tazas	Mililitros (ml)	Cucharadas (cdas.)	Cucharaditas (cdtas.)
1 taza	250	16,6	50
3/4 taza	187,5	12,5	37,5
2/3	166,6	11	33
1/2	125	8,3	25
1/3	83,3	5,5	16,5
1/4	62,5	4,2	12,5

1 cda. = 15 ml

1 cdta. = 5 ml

Celsius a Fahrenheit:

100 °C = 212 °F	160 °C = 320 °F
110 °C = 230 °F	170 °C = 338 °F
120 °C = 248 °F	180 °C = 356 °F
130 °C = 266 °F	190 °C = 374 °F
140 °C = 284 °F	200 °C = 392 °F
150 °C = 302 °F	

Ingredientes comunes:

Harina de trigo

1 taza = 132 g
 1/2 taza = 66 g
 1/3 taza = 44 g
 1/4 taza = 33 g
 1 cda. = 8 g

Harina de trigo integral

1 taza = 128 g
 1/2 taza = 64 g
 1/3 taza = 42 g
 1/4 taza = 32 g
 1 cda. = 8 g

Harina de avena

1 taza = 100 g
 1/2 taza = 50 g
 1/3 taza = 33 g
 1/4 taza = 25 g
 1 cda. = 6 g

Cacao en polvo/ harina de almendras/ copos de avena

1 taza = 90 g
 1/2 taza = 45 g
 1/3 taza = 30 g
 1/4 taza = 23 g
 1 cda. = 6 g

Azúcar

1 taza = 220 g
 1/2 taza = 110 g
 1/3 taza = 73 g
 1/4 taza = 55 g
 1 cda. = 13 g

Azúcar moreno

1 taza = 200 g
 1/2 taza = 100 g
 1/3 taza = 67 g
 1/4 taza = 50 g
 1 cda. = 12 g

Azúcar glas/maicena

1 taza = 120 g
 1/2 taza = 60 g
 1/3 taza = 40 g
 1/4 taza = 30 g
 1 cda. = 7 g

Coco rallado

1 taza = 84 g
 1/2 taza = 42 g
 1/3 taza = 28 g
 1/4 taza = 21 g
 1 cda. = 5 g

Mantequilla

1 taza = 215 g
 1/2 taza = 108 g
 1/3 taza = 72 g
 1/4 taza = 54 g
 1 cda. = 13 g

Queso crema

1 taza = 230 g
 1/2 taza = 115 g
 1/3 taza = 77 g
 1/4 taza = 58 g
 1 cda. = 14 g

Leche condensada

1 taza = 300 g
 1/2 taza = 150 g
 1/3 taza = 100 g
 1/4 taza = 75 g
 1 cda. = 18 g

Polvo de hornear

1 cda. = 12 g
 1 cdta. = 4 g
 1/2 cdta. = 2 g
 1/4 cdta. = 1 g

Bicarbonato de sodio

1 cda. = 13,5 g
 1 cdta. = 4,5 g
 1/2 cdta. = 2,2 g
 1/4 cdta. = 1,1 g

Gelatina en polvo sin sabor

1 cda. = 10 g
 1 cdta. = 3,3 g
 1/2 cdta. = 1,6 g
 1/4 cdta. = 0,8 g

Café soluble o instantáneo

1 cda. = 4 g
 1 cdta. = 1,3 g
 1/2 cdta. = 0,7 g
 1/4 cdta. = 0,3 g

Canela en polvo

1 cda. = 6 g
 1 cdta. = 2 g
 1/2 cdta. = 1 g
 1/4 cdta. = 0,5 g

Consejos

Aquí te doy todos mis trucos y consejos para que tus postres queden deliciosos y luzcan de maravilla:

- Utiliza los ingredientes a temperatura ambiente, a menos que la receta indique lo contrario. Esto ayudará a que todo se integre mejor entre sí.
- Los huevos que utilizo normalmente son de tamaño L (Large). Es decir, son grandes. Y suelen pesar entre 63 y 73 g con cáscara incluida.
- Me gusta utilizar aceite de oliva suave, ya que tiene un 0,4 % de acidez y por lo tanto tiene un sabor muy sutil. Si lo prefieres, puedes sustituirlo por aceite de girasol, de maíz, de canola o cualquier otro aceite de cocina de sea de tu agrado.
- Verás que en algunas recetas utilizo pasta de vainilla. Me encanta utilizarla porque tiene un sabor natural y muy concentrado. Si no la consigues, la puedes sustituir por esencia o extracto de vainilla. O incluso por otro saborizante que te guste.
- Cuando digo cacao en polvo, me refiero al cacao sin azúcar que se utiliza en repostería. No a los chocolates en polvo que por lo general se disuelven en leche para el desayuno. Ten en cuenta que este tipo de chocolates solubles tienen otros ingredientes aparte de chocolate, que afectarán a la textura y al sabor de tu receta.
- Si vas a hacer piezas de chocolate para decorar, asegúrate de templar el chocolate para que quede brillante y endurezca correctamente. O si prefieres ahorrarte este paso, puedes utilizar grageas de colores tipo Candy Melts®. No es chocolate en sí, pero son muy fáciles de utilizar.
- Las medidas que te doy en cucharaditas o cucharadas están tomadas con cucharas medidoras de repostería y no con las cucharas que utilizamos normalmente para comer.
- Cuando veas que utilizo «harina de trigo», me refiero a harina de trigo común todo uso sin polvo de hornear ni levadura química añadida.
- Siempre que hagas bizcochos o cupcakes con harina de trigo, intégrala a la masa a velocidad baja o a mano para no desarrollar el gluten. Así conseguiremos un resultado suave y esponjoso.
- Si vas a montar nata, es importante que te asegures de utilizar nata para montar con un mínimo del 35 % de materia grasa. Y que tanto la nata, como el bol y las varillas de la batidora que vas a utilizar estén muy fríos, así montará más fácilmente y quedará consistente. Eso sí, en cuanto esté montada, deja de batir de inmediato, ya que se cortará si la bates en exceso.
- Para los cupcakes, utilizo cápsulas de tamaño estándar (diámetro base: 5 cm, diámetro superior: 7 cm, altura: 3 cm aprox.). Y las relleno hasta 3/4 de su capacidad como máximo. Después de hornearlos, es muy importante dejarlos reposar 5 minutos en la bandeja, antes de pasarlos a una rejilla para que se enfríen por completo.
- Para los bizcochos, engrasa los moldes con espray antiadherente o úntalos con un poquito de mantequilla y espolvoréalos con harina. O si lo prefieres, puedes forrar su interior con papel de horno. A menos que se indique lo contrario, como por ejemplo en la receta de «Angel food cake de Oreo®», en la que no debemos engrasar ni forrar el molde. También te aconsejo que nunca sobrepases 2/3 de la capacidad de los moldes a la hora de rellenarlos. Después de hornear los bizcochos, déjalos reposar en el propio molde durante 10 minutos a temperatura ambiente. Luego, desmóldalos y trasládalos sobre una rejilla hasta que enfríen.
- Los bizcochos hechos con aceite y no con mantequilla los puedes hacer a mano. Aunque si utilizas una batidora eléctrica será más fácil y rápido.
- Casi siempre utilizo moldes de layer cakes de 15 cm de diámetro y 3,5 cm de alto. Si lo prefieres, puedes hornear tus bizcochos en un solo molde más grande, según la altura que desees conseguir. Por ejemplo, puedes utilizar moldes entre 18 cm y 20 cm de diámetro. Cuanto más amplio sea el molde, más bajito quedará el bizcocho. Tan solo ten en cuenta que si utilizas un molde de tamaño diferente, el tiempo de horneado cambiará.

- Conserva en el frigorífico las tartas, cupcakes o postres que lleven algún elemento que necesite refrigeración. Como por ejemplo, nata montada, fruta fresca o las buttercreams que llevan queso crema.
- Para conservar cupcakes, tartas, galletas o cualquier otro dulce que no contenga ingredientes que necesiten refrigeración, lo mejor es mantenerlos a temperatura ambiente dentro de una caja de metal o de cartón. Si están en un plato o un stand, los puedes cubrir con una cúpula para tartas o incluso con un bol.
- Para conservar las tartas de fondant, lo mejor es mantenerlas a temperatura ambiente dentro de una caja de cartón. Si la tarta contiene algún ingrediente que necesites mantener en frío, refrigera la tarta cerrando muy bien la caja de cartón y sellando todos los bordes de la caja. De esta manera la humedad del frigorífico no estropeará el aspecto del fondant.
- Antes de utilizar el horno, prográmalo a la temperatura que indica la receta al menos 10 minutos antes. Como regla general, siempre lo programo con calor arriba y abajo sin ventilador. Si en tu horno no puedes desactivar la opción del ventilador o solo puedes hornear con calor por abajo, lo más probable es que el tiempo de horneado cambie. En ese caso hay que estar atentos e ir haciendo las comprobaciones necesarias para encontrar el tiempo correcto para cada receta.
- Antes de sacar tus cupcakes, muffins o bizcochos del horno, pínchalos en el centro con un palillo para comprobar que realmente están hechos por dentro. Eso sí, nunca abras el horno antes de 3/4 del tiempo de horneado indicado en la receta. De lo contrario, el bizcocho se hundirá por el centro y no quedará tan esponjoso. Ten en cuenta que los tiempos de horneado que te indico en cada receta pueden variar según tu horno y el molde que estés utilizando.
- Puedes preparar tus tartas o cupcakes con un par de días de antelación. En ese caso, cuando estés decorando la tarta o cupcake, te recomiendo poner almíbar sobre los bizcochos para que se mantengan jugosos por más tiempo. El almíbar se prepara poniendo a fuego bajo la misma cantidad de agua que de azúcar (por ejemplo, 50 ml de agua y 50 g azúcar). Después de que haya hervido 1 minuto, le puedes añadir el aroma o extracto de tu preferencia. Déjalo enfriar a temperatura ambiente y ya lo puedes utilizar.
- A la hora de montar una tarta, te recomiendo fijar el primer bizcocho a la base con un poquito del relleno que vayas a utilizar. Cuando pongas el último bizcocho, colócalo boca abajo para que los bordes te queden perfectos.
- Es muy importante que antes de poner la cobertura definitiva a una tarta pongas una capa recogemigas. Esta es una capa muy finita que sirve para sellar las migas del bizcocho y que puedes hacer con la misma crema que vas a utilizar para cubrir tu tarta por completo. Refrigera la tarta 20-30 minutos para que esta capa endurezca antes de cubrirla por completo. De esta manera, las migas del bizcocho no se verán en la decoración final y tu tarta lucirá perfecta.
- Cuando hagas ganache, trocea el chocolate muy pequeño para que se derrita más rápido. Lo puedes picar con un cuchillo o con un procesador de alimentos.
- Cuando hagas buttercream, te recomiendo que la mantequilla que utilices sea sin sal y que no esté tan fría. Lo mejor es sacarla del frigorífico unos 10-20 minutos antes de utilizarla según el clima de tu ciudad. De esta manera no te costará mucho batirla y la buttercream quedará perfectamente aireada, esponjosa y con la consistencia correcta.
- Si utilizas flores naturales para decorar, ten en cuenta lo siguiente: utilízalas justo en el momento antes de presentar tus postres para que luzcan en el mejor estado posible. También asegúrate de que sean aptas para decorar alimentos y que no contengan ningún tipo de elementos tóxicos. Además, protege el tallo con papel de aluminio para que no esté en contacto directo con la tarta.
- Utiliza colorantes en pasta o gel para no modificar la consistencia de tus preparaciones. Así conseguirás colores llamativos y vibrantes agregando muy poca cantidad de colorante.
- Lo mejor para medir los gramos (g) es utilizar una báscula. Recuerda que en repostería es muy importante ser exactos. De todas maneras, si quieres empezar a divertirte en este dulce mundo, en la página 9 tienes una tabla de equivalencias aproximadas para que puedas convertir fácilmente los gramos a tazas.



Utensilios básicos

Bandeja para cupcakes: Es imprescindible para colocar las cápsulas de papel para cupcakes y poder hornear. Te servirán también para hornear muffins. Las puedes encontrar de 6 o 12 cavidades.

Báscula: Es mi gran aliada para medir los gramos exactos que necesita cada receta. Una pequeñita es más que suficiente para tus creaciones reposteras.

Batidor de varillas de mano: Ideal para batir mezclas ligeras, como por ejemplo las masas de bizcocho que son a base de aceite y no de mantequilla. O para espesar cremas pasteleras. Los hay con varillas de silicona. Aunque personalmente, prefiero las de metal.

Batidora eléctrica: Hay una infinidad de recetas que se pueden hacer perfectamente a mano. Pero con la batidora eléctrica siempre será más fácil y rápido. Puedes utilizar una batidora eléctrica de mano, de las pequeñas. Verás que te resultará de gran ayuda. No hace falta que tengas un robot de cocina grande. Aunque si te encanta la repostería, te lo recomiendo.

Boquillas: Las que yo más uso son las de estrella (abiertas o cerradas) y las redondas (lisas o dentadas). Si quieres hacer alguna decoración especial, las boquillas para hacer pétalos y hojas te vendrán genial.

Cápsulas para cupcakes: No pueden faltar en el kit repostero de un verdadero cupcaker. Te servirán para hacer, muffins, magdalenas y por su puesto cupcakes. Por lo general, son desechables. Mis favoritas son las de papel o las que tienen recubrimiento interior de aluminio. Si lo prefieres, también las puedes comprar de cartón. O de silicona, que son reutilizables.

Colador: Utensilio ideal para tamizar ingredientes secos como la harina, el cacao o el polvo de hornear. También te servirá para colar o escurrir alimentos.

Cortadores: Son geniales para recortar masa de galletas. O para recortar fondant y hacer decoraciones. Mis favoritos son los metálicos.

Cucharas medidoras: Son las cucharas que debemos utilizar cuando queremos medir una cucharada (15 ml) o una cucharadita (5 ml). No valen las cucharas convencionales que utilizamos para comer.

Cuchara para helados: Son perfectas para repartir fácilmente la masa en los moldes para hacer bizcochos y en las cápsulas de cupcakes o muffins.

Espátulas alisadoras o dentadas: Son nuestras mejores aliadas para alisar la cobertura de las tartas o para darles algún diseño. Las puedes encontrar de metal o de plástico.

Espátula de metal (con mango): Las grandes o medianas van genial para poner los rellenos o coberturas a las tartas y para trasladarlas del plato giratorio al stand. Y las pequeñas son estupendas para cuando necesitamos más precisión.

Espátula de silicona o lengua pastelera: Son simplemente imprescindibles. Ayudan a integrar diferentes ingredientes en las mezclas y a rebañar bien las paredes de los boles para aprovechar los ingredientes al máximo.

Manga pastelera: Si quieres hacer decoraciones con buttercream, nata montada o crema chantilly, no pueden faltar en tu kit repostero. Las puedes comprar de silicona para reutilizarlas. Aunque mis favoritas son las desechables de plástico.

Moldes: Los puedes encontrar de varios materiales (silicona, cerámica, metal, etc.) y con un montón de formas (redondos, cuadrados, corazón, etc.). Y aparte de eso, los hay de una sola pieza, con fondo móvil o totalmente desmontables. Es decir, tienes muchas opciones. Los que yo más utilizo son los moldes de metal de base desmontable de 15 cm o 18 cm de diámetro. Son ideales para hacer tartas a capas (layer cakes). Y los moldes totalmente desmontables de 18 cm o 23 cm de diámetro para hacer tartas frías.

Paleta alisadora para fondant: Son estupendas para alisar las superficies de las tartas cubiertas con fondant.

Papel de horno: Va genial para cubrir el interior de los moldes y que los bizcochos no se queden pegados, para cubrir una bandeja a la hora de hornear galletas o para hacer decoraciones de chocolate sobre él y poder despegarlas fácilmente. También lo encontrarás como papel encerado, vegetal o sulfurizado. Verás que le sacarás muchísimo partido.

Pincel de silicona: Es muy útil para poner almíbar sobre los bizcochos de tartas o cupcakes. También para engrasar los moldes antes de poner las masas dentro.

Plato giratorio: Gran aliado para repasar las coberturas de las tartas y que queden perfectas.

Rejilla: Imprescindible para enfriar, bizcochos, cupcakes, galletas, etc. Por lo general los hornos vienen con una, esa te sirve perfectamente.

Rodillos: Si quieres empezar con un rodillo todo terreno, puedes comprar uno que tenga una forma tradicional, pero de preferencia con capa antiadherente. Si prefieres utilizar unos más específicos para cada ocasión, te recomiendo tres. Los rodillos de galletas, que son muy prácticos ya que traen unos discos extraíbles para conseguir masas de distinto grosor. Uno pequeño, para estirar fondant y hacer decoraciones no tan grandes, como por ejemplo, flores. Y si quieres forrar tartas con fondant, hazte con uno de mayor tamaño. Para este tipo de rodillo también puedes encontrar sets de anillos para estirar fondant con distintos grosores.

Taza medidora: Es el complemento de la báscula. Te ayudará a medir con precisión los ingredientes líquidos.

Técnicas

Amasar: Trabajar una masa, estirándola y presionándola, con las manos o con amasadora, para unificar todos sus ingredientes.

Baño María: Técnica para calentar o derretir lentamente algún ingrediente. Consiste en colocar el ingrediente en un recipiente que esté sobre un cazo que contenga agua hirviendo. El agua nunca debe estar en contacto con el ingrediente.

Batir: Remover enérgicamente uno o varios ingredientes para mezclarlos entre sí. Se puede hacer con varillas de mano o con batidora eléctrica.

Batir a punto de nieve: Batir las claras de huevo para introducirles aire hasta que estén blancas, espumosas y consistentes. Se puede hacer con varillas de mano o con batidora eléctrica.

Cuajar: Espesar un líquido o hacer que tenga una consistencia más sólida mediante la cocción o con otros ingredientes, como por ejemplo con gelatina.

Engrasar: Untar una superficie con algún elemento graso, como por ejemplo mantequilla o aceite.

Espolvorear: Esparcir sobre una superficie algún elemento en polvo como harina o azúcar glas.

Fundir: Derretir un ingrediente mediante calor.

Homogéneo: Cuando me refiero a que algo debe tener una textura homogénea, quiero decir que su aspecto debe ser uniforme. Es decir, que todos los ingredientes deben estar bien integrados para formar un solo elemento.

Montar: Batir enérgicamente con batidora eléctrica o con varillas de mano un alimento para introducir aire y que su textura se vuelva esponjosa y consistente. Por lo general, se monta la nata y las claras de huevo.

Montar una tarta: Intercalar bizcochos y el relleno correspondiente para formar la tarta. Si quieres ver cómo lo hago, visita mi canal de YouTube «Quiero Cupcakes!».

Movimientos envolventes: Tipo de movimiento que se hace con una espátula o lengua repostera para incorporar ingredientes en una mezcla, por lo general aireada. Se hace como si dibujaras una letra J en la mezcla. De manera que al terminar todo quede bien integrado y la mezcla siga estando aireada y esponjosa.

Nivelar: Igualar una superficie para dejarla completamente plana.

Tamizar: Pasar un ingrediente por un tamiz o colador para eliminar posibles grumos. Además, si se tamiza la harina o el cacao en polvo, se airean y es más fácil incorporarlos a la mezcla.

Tapar a piel: Cubrir un alimento o preparación de manera que el papel film esté en contacto directo con toda su superficie. Por lo general, se utiliza cuando dejamos enfriar una preparación y no queremos que se seque su superficie, como cuando hacemos crema pastelera o ganache.

Templar chocolate: Técnica de pastelería que se utiliza para que después de derretir el chocolate y dejarlo secar, su aspecto sea brillante y crujiente. Para ello, hay que respetar las curvas de temperatura para el templado de cada tipo de chocolate (negro, con leche y blanco). A grandes rasgos, consiste en fundirlo a cierta temperatura, remover hasta que enfríe un poco y luego volver a calentarlo para poder trabajar con él. Es importante utilizar un termómetro de cocina para hacer esta técnica.

Ingredientes

Aceite: Casi siempre, utilizo aceite de oliva suave. Si quieres, lo puedes sustituir por algún otro aceite vegetal de cocina que te guste, por ejemplo de girasol o de maíz.

Albúmina de huevo en polvo: Es la clara de huevo pasteurizada y desecada. La encuentras en tiendas de repostería y va genial para hacer glasa real (royal icing). En ese caso, se puede sustituir por polvo de merengue.

Azúcar: Cuando me refiero a «azúcar» sin más, estoy hablando del azúcar blanco común. Si en alguna receta necesitamos otro tipo de azúcar, lo especifico claramente en la lista de ingredientes.

Azúcar glas: Es un tipo de azúcar extra fino, ideal para preparar buttercream, glasa real o cualquier otra elaboración donde no queremos notar la textura crujiente del azúcar convencional.

Azúcar moreno: Es un tipo de azúcar un poco más húmedo que el común. Es de color marrón, que puede ser oscuro o más claro dependiendo de la cantidad de melaza que contenga. Existen varios tipos, el azúcar demerara, turbinado o mascabado. El azúcar moreno tiene un sabor acaramelado que me encanta.

Bicarbonato de sodio: Es un impulsor químico. Por lo general, se utiliza para que los bizcochos queden esponjosos. Pero no se puede sustituir a la ligera por polvo de hornear o levadura química, ya que necesitamos combinar el bicarbonato con un ingrediente ácido para activarlo.

Cacao en polvo: Es el mejor ingrediente para dar un intenso sabor a chocolate, sobre todo a los bizcochos. Te recomiendo que compres uno de buena calidad y sin azúcar añadido.

Colorantes alimentarios: Para mí, los mejores son los que vienen en textura gel o pasta. Si quieres teñir chocolate, asegúrate de utilizar colorantes liposolubles, ya que son específico para esto.

Fondant: Es una pasta de azúcar totalmente comestible. Sirve para forrar tartas o hacer piezas decorativas. Lo puedes encontrar en tiendas de repostería en color blanco o de varios colores.

Harina de trigo: Se trata de harina de trigo común de todo uso, de la que no viene con ningún impulsor químico añadido. Personalmente, prefiero añadirlo yo misma según el resultado que quiera conseguir.

Huevos: En mis recetas utilizo huevos grandes, de tamaño L (Large). Y pesan entre 63 y 73 g con cáscara incluida.

Leche: Utiliza leche entera de vaca cuando quieras hacer buttermilk. En los otros casos puedes utilizar leche semidesnatada o desnatada. Incluso la puedes sustituir por alguna bebida vegetal, como por ejemplo de avena, coco, almendras, soja, arroz, etc.

Maicena: También conocida como fécula de maíz. La marca más conocida en España es Maizena®. En repostería se le da muchos usos, sobre todo para espesar algunas preparaciones, como por ejemplo la crema pastelera.

Mantequilla sin sal: En repostería lo mejor es utilizar mantequilla sin sal para que no altere el sabor de la receta. De esta manera, nosotros podemos agregar el punto de sal a nuestro gusto para potenciar los sabores en su justa medida.

Nata para montar: Ingrediente lácteo utilizado en multitud de elaboraciones como mousses, helados, tartas, cremas, etc. Si queremos hacer con ella nata montada o crema chantilly, es imprescindible que tenga al menos un 35 % de materia grasa. De lo contrario, no quedará consistente. También se la conoce como crema de leche, crema para batir o en inglés, whipping cream.

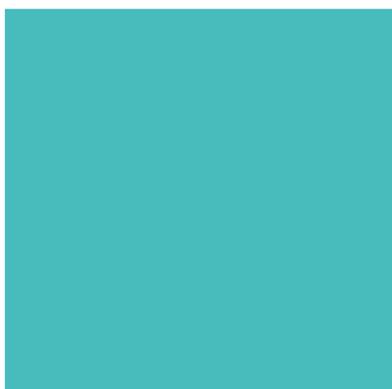
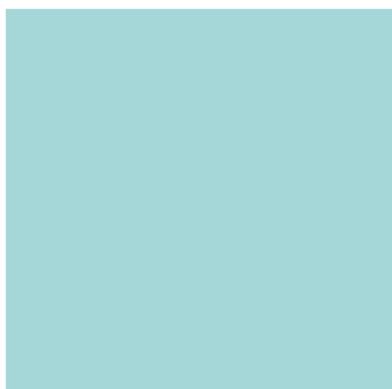
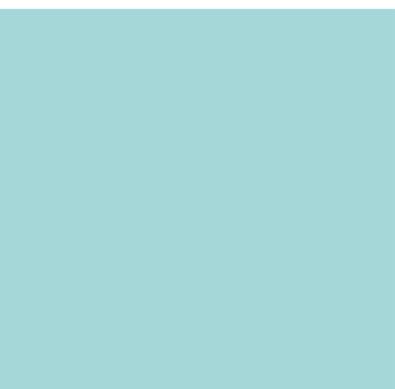
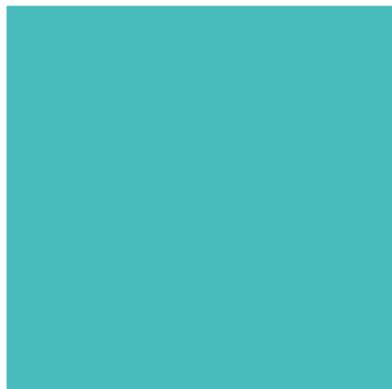
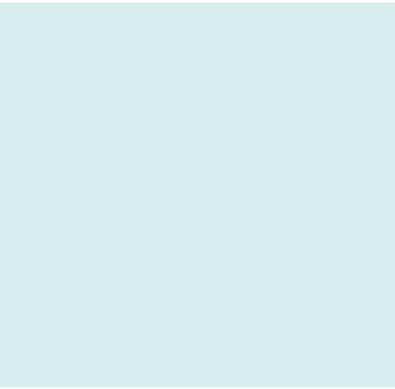
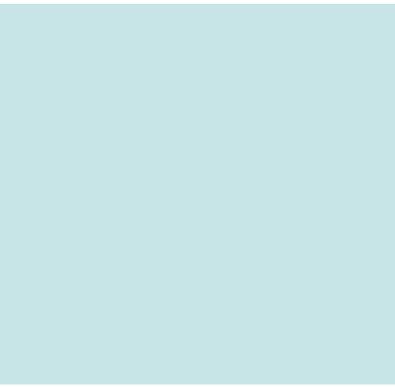
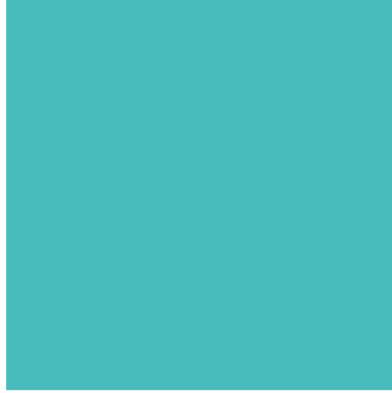
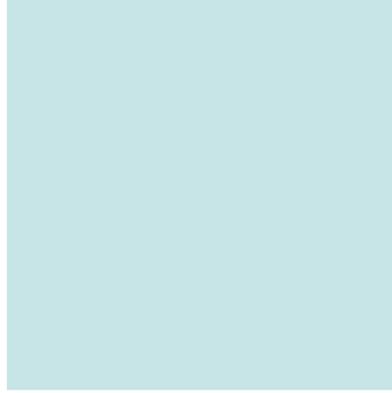
Polvo de hornear: Es un impulsor químico. Por lo general, se utiliza para que los bizcochos queden esponjosos. También conocido como levadura química. El más conocido es el de la marca Royal®.

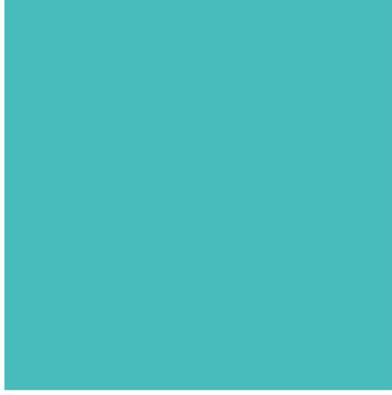
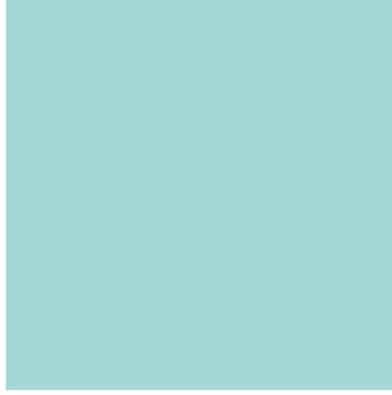
Queso crema: Es un tipo de queso de untar. En las buttercreams, se puede sustituir la mantequilla hasta un 50 % por queso crema para darles un sabor más fresco. El más conocido en España es el queso Philadelphia®.

Espray antiadherente: Aceite vegetal de cocina en formato espray. Es ideal para engrasar moldes fácilmente y así evitar que los bizcochos se queden pegados.

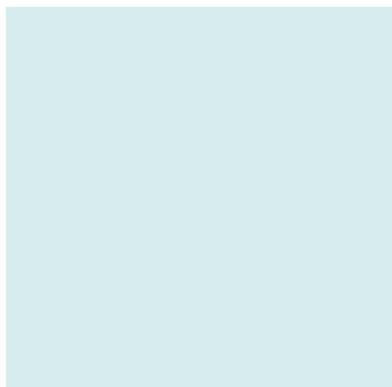
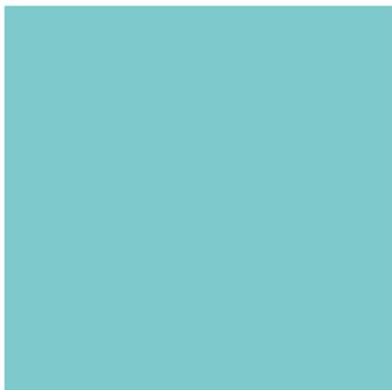
Vainilla: Mi formato preferido es la que viene en pasta. Aunque se puede sustituir perfectamente por extracto o esencia de vainilla. O si lo prefieres, puedes utilizar las semillas que vienen en las vainas.

Vinagre blanco: Puedes utilizar vinagre de vino blanco, de manzana o de arroz.





Tartas



Tarta de vainilla

Las tartas forman parte de nuestras celebraciones y momentos felices. ¿Por qué no hacerlas alocadas, divertidas y llenas de color? Te presento esta deliciosa tarta con un sabor clásico pero decorada de una forma espectacular.

5 moldes de 15 cm
de diámetro
20-22 raciones

Bizcocho

5 huevos L
300 g de azúcar
200 ml de aceite de oliva suave
300 ml de leche
2 cdtas. de pasta de vainilla
420 g de harina de trigo
1,5 cdtas. de polvo de hornear
1/2 cdta. de sal

Ganache

80 g de chocolate blanco
30 ml de nata para montar
35 % MG
Colorante alimentario rosa

Buttercream

450 g de mantequilla sin sal
450 g de azúcar glas
2 cdtas. de extracto
de vainilla
Colorante alimentario
turquesa

Decoración

Flores naturales
Merenguitos
Macarons
Coco rallado
Copos de oro
Glucosa para la placa
de azúcar

- ★ Para hacer el bizcocho, bate los huevos a velocidad media 5 minutos. Añade el azúcar y bate 1 minuto. Baja la velocidad de la batidora e incorpora poco a poco el aceite, la leche y la pasta de vainilla. A continuación, tamiza sobre la mezcla anterior la harina y el polvo de hornear. Agrega la sal y bate a velocidad baja hasta que todo esté integrado.
- ★ Vierte la masa en los moldes previamente engrasados. Lléalos al horno precalentado a 180 °C y hornea durante 28-32 minutos. Luego, déjalos reposar 10 minutos a temperatura ambiente. Desmolda los bizcochos sobre una rejilla y déjalos enfriar.
- ★ Para hacer la ganache, calienta el chocolate blanco y la nata, removiendo de tanto en tanto hasta integrarlo todo. Tíñela con el colorante alimentario. Tápala a piel con papel film y déjala enfriar un poco antes de verterla sobre la tarta. Si después del reposo la ganache está demasiado densa, caliéntala unos segundos para que vuelva a estar fluida.
- ★ Para hacer la placa de azúcar, calienta en el microondas la cantidad de glucosa que necesites. Viértela sobre una superficie de silicona y extiéndela. Pon una gota de colorante rosa en un extremo de la glucosa y otra gota de colorante turquesa en el otro. Hornéala a 180 °C durante 15 minutos. Déjala enfriar.
- ★ Para hacer la buttercream, bate la mantequilla a velocidad media-alta durante 5 minutos. Añade el azúcar glas previamente pasado por un colador y bate 5 minutos. Agrega el extracto de vainilla y el colorante alimentario. Bate 1 minuto más o hasta obtener un color homogéneo.
- ★ Para montar la tarta, nivela la parte superior de los bizcochos y pon buttercream entre capa y capa para rellenarlos. Cúbrelos con una fina capa de buttercream. Refrigerar 30 minutos. Pon la capa de buttercream definitiva y alísala con una espátula. Vierte ganache sobre la tarta. Y con una espátula llévala hacia los bordes para crear el efecto de gotas. Decórala con la placa de azúcar, flores naturales, merenguitos, macarons, coco rallado y copos de oro.

¡Animáte
a cambiar el sabor
de la tarta sustituyendo
la pasta de vainilla por
otro extracto, canela en
polvo, ralladura de
limón o naranja.



Tarta de café y avellanas

Las tartas tipo «nude» (nude cake) son una perfecta elección si estamos empezando en la repostería. La decoración es sencilla, pero no renunciamos a una estética bonita y muy apetecible.

3 moldes de 15 cm
de diámetro
12-14 raciones

Bizcocho

3 huevos L
200 g de azúcar moreno
120 ml de aceite de oliva suave
1 cdta. de extracto de vainilla
240 g de harina de trigo
2,5 cdts. de polvo de hornear
160 ml de café caliente
(sin endulzar)
90 g de avellanas trituradas

Almíbar

50 ml de agua
50 g de azúcar
1/4 cdta. de extracto de vainilla

Buttercream

250 g de mantequilla sin sal
250 g de azúcar glas
1 cdta. de pasta de avellana
80 ml de nata para montar
35 % MG

Decoración

Placas de chocolate
con avellanas
Flores naturales
Merenguitos
Avellanas caramelizadas
trituradas

- ★ Para hacer el bizcocho, bate los huevos a velocidad media 5 minutos o hasta que estén espumosos. Añade el azúcar moreno y bate 1 minuto más. Baja la velocidad de la batidora e incorpora poco a poco el aceite, el extracto de vainilla y la mitad del café. A continuación, tamiza sobre la mezcla anterior la harina y el polvo de hornear. Bate unos segundos hasta integrar un poco la harina. Añade el resto del café y bate un poco más hasta que todo esté bien mezclado. Incorpora las avellanas trituradas con una espátula.
- ★ Vierte la masa en los moldes previamente engrasados. Llévalos al horno precalentado a 180 °C y hornea durante 25-30 minutos. Sácalos del horno y déjalos reposar 10 minutos a temperatura ambiente. Desmolda los bizcochos sobre una rejilla y déjalos enfriar por completo.
- ★ Para hacer el almíbar, pon en un cazo a fuego bajo el agua y el azúcar. Deja que hierva 1 minuto y luego retíralo del fuego. Añade el extracto de vainilla y déjalo enfriar a temperatura ambiente.
- ★ Para hacer la buttercream, bate la mantequilla a velocidad media-alta 5 minutos. Añade el azúcar glas previamente pasado por un colador y bate 5 minutos más. Agrega la pasta de avellana y la nata fría. Bate 1 minuto más o hasta que la buttercream esté esponjosa. Si lo prefieres, sustituye la pasta de avellana por extracto de vainilla o algún otro saborizante de tu agrado.
- ★ Para montar la tarta, recorta la parte superior de los bizcochos para dejar la superficie nivelada. Coloca la primera capa de bizcocho sobre un stand o plato de presentación. Con la ayuda de un pincel de silicona, pon un poco de almíbar sobre el bizcocho. Mete la buttercream en una manga pastelera con una boquilla redonda lisa con diámetro de apertura de 18 mm y haz puntitos de buttercream por toda la superficie del bizcocho. Haz lo mismo con la segunda y tercera capa de bizcocho.
- ★ Para la decoración, acomoda las placas de chocolate de manera que queden incrustadas en la tarta para que se mantengan en posición vertical. Coloca las flores, los merenguitos y las avellanas caramelizadas a tu gusto.

Puedes sustituir
las avellanas del
bizcocho por otros frutos
secos como nueces,
anacardos o
almendras.



Tarta de zanahoria y caramelo salado

La tarta de zanahoria o «carrot cake» es muy popular en Estados Unidos y es sin duda una de mis preferidas. El dulzor que le aporta la zanahoria junto al crujiente de las nueces y sabor de las especias hacen que sea un bocado irresistible.

3 moldes de 15 cm de diámetro/12-14 raciones

Bizcocho

3 huevos L
160 g de azúcar moreno
200 ml de aceite de oliva suave
200 g de zanahoria rallada
Ralladura de 1 naranja
200 g de harina de trigo
2 cdtas. de polvo de hornear
1 cdta. de canela en polvo
1/2 cdta. de jengibre en polvo
1/4 cdta. de nuez moscada en polvo
1/4 cdta. de sal
80 g de pasas picadas
80 g de nueces picadas

Caramelo Salado

30 ml de agua
125 g de azúcar
60 ml de nata para montar 35 % MG
40 g de mantequilla sin sal
1/4 cdta. de sal

Buttercream

200 g de mantequilla sin sal
400 g de azúcar glas
300 g de queso crema

Decoración

Zanahorias de azúcar
Zanahoria rallada
Nueces

★ Para hacer el bizcocho, bate los huevos con el azúcar moreno a velocidad media durante 5 minutos o hasta que la mezcla esté espumosa. Baja la velocidad e incorpora poco a poco el aceite. Añade la zanahoria y la ralladura de naranja y bate hasta que se integre. A continuación, tamiza sobre la mezcla anterior la harina, el polvo de hornear, la canela, el jengibre y la nuez moscada. Agrega la sal y bate a velocidad baja hasta integrarlo todo. Incorpora las pasas y las nueces con una espátula.

★ Vierte la masa en los moldes previamente engrasados. Lléalos al horno precalentado a 180 °C y hornea durante 25-30 minutos. Sácalos del horno y déjalos reposar 10 minutos a temperatura ambiente. Desmolda los bizcochos sobre una rejilla y déjalos enfriar por completo.

★ Haz el caramelo salado siguiendo las indicaciones de la página 54 (Cupcakes de manzana, canela y caramelo).

★ Para hacer la buttercream, bate la mantequilla a velocidad media-alta 4 minutos. Añade el azúcar glas previamente pasado por un colador y bate 4 minutos. Luego, agrega el queso crema frío y bate 2 minutos más o hasta que la buttercream esté esponjosa y consistente.

★ Para montar la tarta, nivela la parte superior de los bizcochos y pon buttercream entre capa y capa para rellenarlos. Cúbrelos con una fina capa de buttercream. Refrigerera 30 minutos. Pon la capa de buttercream definitiva y alísala con una espátula.

★ Para hacer la decoración, pon caramelo salado en el borde superior de la tarta y deja que se deslice por las paredes. Pon la buttercream restante en una manga pastelera con una boquilla de estrella cerrada y haz unos copetes en el perímetro superior de la tarta. Decora los copetes con zanahorias de azúcar y nueces. Pon zanahoria rallada en el borde inferior de la tarta. Conserva la tarta refrigerada y tapada. Sácala 10 minutos antes de comerla para que no esté tan fría.

Puedes cambiar las nueces por otro fruto seco y la mezcla de especias según tu gusto para darle toques de sabor diferentes a esta deliciosa tarta.

Delicias para sorprender

Pamela del canal de YouTube «¡Quiero cupcakes!», nos presenta su primer libro de recetas de repostería creativa.

En él nos muestra 100 recetas explicadas paso a paso, con sus mejores trucos y consejos para que la repostería sea más sencilla que nunca. Podemos encontrar tartas, cupcakes, galletas, postres rápidos... y un sin fin de las mejores recetas de su canal de YouTube y añade más de 60 recetas nuevas, exclusivas en este libro.

Sus más de 4 millones de seguidores (o como ella les llama cariñosamente «Cupcakers») ya saben de sus dotes para la repostería y lo meticulosa que es en cada una de sus elaboraciones. Por este motivo, este libro es una guía para conseguir unos postres deliciosos a la vez que espectaculares.

La repostería nos da la posibilidad de jugar con colores, texturas y sabores para crear fantásticos y exquisitos postres. ¿Quieres aventurarte en este mundo creativo y dejar a todos con la boca abierta y el corazón contento?

