

Recetas con el
ROBOT AMASADOR

LAROUSSE

SUMARIO

Introducción.....	5	TARTAS Y TARTALETAS.....	61
Recetas básicas.....	6	Tartaletas de fresas.....	62
PASTELES Y CAKES.....	22	Tarta Bourdaloue.....	64
Cake de chocolate con jengibre confitado.....	24	Tarta Tatin con albaricoques y romero.....	65
Cake inglés con frutos secos.....	26	Tarta de lima.....	66
Cake esponjoso al limón con semillas de amapola.....	27	Apple pie.....	67
Fondant ligero de chocolate y nueces.....	28	Tarta de azúcar.....	68
Fondant de pera con chocolate praliné.....	28	Tarta tropézienne.....	68
Fondant de chocolate clásico.....	29	Tarta de brioche con frutos rojos.....	69
Bizcocho marmoleado de choco-coco.....	30	Tarta rústica con frutos rojos.....	70
Pastel tierno de chocolate.....	31	Flan pastelero.....	72
Carrot cake.....	32	Pastéis de nata.....	73
Cuatro cuartos.....	34	Focaccias de higos.....	74
Pan de especias.....	34	Pizza de chocolate-caramelo.....	76
Pastel invertido de piña-vainilla.....	35	Pizzas dulces de moras y mascarpone.....	76
Pastel esponjoso al queso fresco.....	36	Tarta de chocolate con coco y cacahuètes.....	77
Bizcocho de Saboya.....	37	Torta de Reyes con frangipane.....	78
Cheesecake de vainilla y coulis de frambuesas.....	38	Torta de fresas y chantilli.....	79
Cheesecake de speculoos con pera.....	38	Crumble de fresas y ruibarbo.....	80
Pastel de creps con manzana.....	39	Crumble de chocolate con peras y avellanas.....	80
Fraisier exprés.....	40	Crumble de manzana y frutos rojos.....	81
Pastel de coco-limón.....	42	Tartaletas de choco y sésamo al tofu.....	82
Kouig-Amann.....	42	Tartaletas de granola con grosellas.....	83
Kouglof.....	43	GALLETAS Y PASTELILLOS.....	85
Far breton con ciruelas.....	44	Galletas de mermelada.....	86
Clafoutis con cerezas.....	45	Cookies de chocolate.....	88
Number cake.....	46	Galletas de granola.....	89
Pastel-cookie muy tierno.....	48	Sablés diamants con té matcha y vainilla.....	90
Enrollado de mermelada.....	49	Palets bretons.....	91
Babka de chocolate-avellanas.....	50	Galletitas de mantequilla con chocolate.....	92
Selva Negra.....	52	Galletas fondant con crema de limón.....	92
Naked cake con frutos rojos y almendras.....	53	Galletitas de fresa sin gluten.....	93
Brazo de gitano de crema al café.....	54	Merengues de colores.....	94
Tronco de tiramisú.....	56	Melindros.....	96
Tronco estilo cheesecake.....	57	Cannelés.....	96
Paris-Brest al praliné.....	58	Magdalenas.....	97
		Cigarrillos rusos.....	98

Lenguas de gato.....	99
Scones.....	100
Financieros de chocolate y pistachos.....	102
Mi-cuits de choco y pera.....	102
Moelleux de corazón cremoso.....	103
Muffins de frambuesa y almendras.....	104
Gofres de alforfón con arándanos.....	105
Milhojas de frambuesa y pistachos.....	106
Macarons a la antigua.....	108
Macarons de avellana.....	108
Macarons de chocolate.....	109
Pavlovas con frutos rojos.....	110
Pastel de chocolate y caramelo salado.....	111
Relámpagos de café con chantilli.....	112
Profiteroles de chantilli.....	114
Lionesas con mousse de frutas.....	115

PANES, BRIOCHES Y BOLLOS 116

Pan integral.....	118
Pan de soda.....	120
Bretzels con semillas.....	121
Pan fácil en cazuela.....	122
Panes de pita al comino.....	124
Bagels.....	124
Muffins ingleses.....	125
Naans.....	126
Panecillos para hamburguesa.....	127
Bolas de aceite de oliva y zaatar.....	128
Buns con beicon y nueces.....	130
Pan sol con queso y miel.....	131
Minibrioques con pasas.....	132
Baguettes de pan de Viena.....	134
Panecillos de leche.....	135
Pan de molde.....	136
Brioche rápido.....	136
Brioche trenzado.....	137
Corona rellena de compota.....	138

CREMAS, MOUSSES, POSTRES HELADOS... 140

Mousse especiada de dos chocolates.....	142
Mousse clásica de chocolate negro.....	144
Mousse sin huevo de chocolate y fruta de la pasión.....	144
Mousse de yogur con cerezas amarena.....	145

Mousse de frambuesas y lichis.....	146
Islas flotantes.....	147
Mont Blanc.....	148
Crema a la rosa con bizcochitos rosas de Reims.....	148
Suflés de chocolate.....	149
Tarta de frutos rojos y pistachos.....	150
Carlota de chocolate.....	152
Carlota de fresas.....	153
Tiramisú.....	154
Semifreddo de frambuesas y ruibarbo.....	154
Parfait glacé de chocolate.....	155
Tronco helado con pistachos y frutos rojos.....	156
Chocolate con nata y helado.....	158
Suflé helado de chocolate blanco y arándanos.....	158
Cassate italiana.....	159

PASTELERÍA SALADA Y PASTAS FRESCAS 160

Galletitas saladas a las hierbas de Provenza.....	162
Cookies saladas con tomate, aceitunas y rúcula.....	164
Blinis de alforfón.....	165
Pancakes de calabacín con albahaca.....	166
Tempura de gambas.....	166
Flores de calabacín rebozadas.....	167
Cake de kale, tomates secos y almendras.....	168
Tartaletas con verduras de primavera.....	169
Cheesecakes con habitas y rábanos.....	169
Tarta rústica de remolacha y feta.....	170
Tarta de queso comté.....	172
Tortitas de puerro y pavo.....	173
Pizza Margarita.....	174
Bolas de pizza.....	175
Pizza trenzada con pesto, speck y tomates.....	176
Crumble de calabaza con queso de cabra.....	178
Clafoutis de verduras con chorizo.....	178
Miniflanes de calabacín y queso fresco.....	179
Canelones a la napolitana.....	180
Pappardelles con espárragos, habitas y speck.....	181
Lasaña a la boloñesa.....	182
Raviolis de patata.....	184
Raviolis de gorgonzola.....	185
Raviolis de boniato con beicon.....	186
Orecchiette con brócoli y pecorino.....	187
Índice por ingredientes y por tipo de preparación.....	188



INTRODUCCIÓN

El robot amasador, que permite ahorrar tiempo y es fácil de usar, se ha convertido en un utensilio indispensable en la cocina. Es muy eficaz para preparar las claras montadas a punto de nieve y masas fermentadas o pasteles, aunque en realidad permite elaborar en un santiamén multitud de recetas!

Existe una amplia gama de precios y colores. Para elegir, debes valorar la frecuencia con la que vas a utilizar el robot: si deseas cocinar ocasionalmente, tendrás suficiente con un modelo básico. En cambio, si sueles preparar comidas familiares, es preferible que optes por un modelo de gran formato, con un recipiente de 4 o 5 litros de capacidad.

Las ventajas

- Un importante ahorro de tiempo: mientras el robot bate o amasa, tú puedes dedicarte al siguiente paso de la preparación de la receta.
- Menor esfuerzo: amasar una masa de pan requiere tiempo y energía. Con su gancho para amasar, el robot hará el trabajo pesado por ti, sobre todo cuando la cantidad de ingredientes es considerable.
- Garantía de que tus preparaciones salgan perfectas: no siempre es fácil montar las claras a punto de nieve, o que nos quede bien una masa para pan. Los accesorios del robot aseguran unos resultados óptimos: el batidor de varillas, más ancho y grande que un batidor eléctrico clásico, permite incorporar más aire y montar mejor las preparaciones. Por su parte, el gancho, con su forma curva, consigue proporcionar una homogeneidad mayor.

Los accesorios

En función de los usos que deseemos darles, se pueden añadir numerosos accesorios a los robots amasadores: picadoras, ralladores, coladores para fruta, molinillos para cereales... Sin embargo, los más habituales, que suelen venir con todos los modelos, son los que necesitarás más a menudo, y que nosotros empleamos en nuestras recetas:

- El bol de acero inoxidable, en el que elaborarás todas las preparaciones. A menudo tiene incorporada una tapa para evitar las salpicaduras.
- El batidor de varillas, que sirve para todas las elaboraciones líquidas que desees mezclar, hacer espumar o esponjar, como, por ejemplo, los huevos, la nata o ciertas masas. Es perfecto para montar nata o para hacer merengues.
- El gancho, que se emplea para amasar preparaciones pesadas, en especial masas espesas como la de hojaldre y las pastas leudadas (para brioche, pan...).
- El batidor plano, también llamado «pala» debido a su forma, que sirve para elaborar las masas blandas, como las de los pasteles.

Las velocidades

Las velocidades varían según los modelos. En las recetas de este libro se indican intensidades de velocidad para que se puedan adaptar al formato que presentan los diferentes modelos.

Aquí tienes las equivalencias de velocidades con un robot amasador KitchenAid®:

- La velocidad mínima equivale a la posición 1.
- La velocidad lenta equivale a la posición 2.
- La velocidad media equivale a la posición 4.
- La velocidad alta equivale a la posición 6.
- La velocidad rápida equivale a la posición 8.
- La velocidad máxima equivale a la posición 10.

Consejos para su buen mantenimiento

Para que dure el máximo tiempo posible, es importante realizar un mantenimiento correcto del robot. Enjuaga con agua los diferentes accesorios, recipientes y utensilios. Por el contrario, se aconseja limpiar la base y el motor con una esponja húmeda. Y no te olvides de respetar algunas reglas básicas de seguridad: desenchufa el robot antes de manipularlo y espera siempre a que se haya detenido por completo antes de tocar los accesorios.

Leyenda de los pictogramas utilizados en las recetas:



RECETAS BÁSICAS







10 MIN



1 H



ACCESORIO

PARA 300 G DE PASTA

200 g de harina
+ 90 g de mantequilla fría
+ una pizca generosa de sal
+ 3 o 4 cucharadas de leche fría o
de agua

PASTA BRISA

• Tamiza la harina sobre el bol del robot equipado con el batidor plano y añade la mantequilla cortada en dados y la pizca de sal. Mezcla a velocidad lenta hasta que la masa adquiera un aspecto arenoso.

• A continuación, vierte la leche (o el agua) y remueve hasta que la masa forme una bola. Envuélvela en film transparente y deja que repose como mínimo 1 hora en un lugar fresco antes de extenderla con un rodillo.

Para una versión dulce, añade 30 g de azúcar en polvo.

Si reposan en un lugar fresco, las masas se ablandan y quedan más flexibles y maleables. Luego es más fácil extenderlas y no se retraen durante la cocción.



10 MIN



1 H



ACCESORIO

PARA 400 G DE MASA

200 g de harina
+ 125 g de mantequilla
a temperatura ambiente
+ 1 huevo
+ 65 g de azúcar glas
+ una pizca de sal

MASA SABLÉE

• Tamiza la harina sobre el bol del robot provisto del batidor plano. Añade la mantequilla en trozos pequeños. Mezcla a velocidad lenta hasta que obtengas una masa arenosa en la que no se aprecien trocitos de mantequilla.

• Agrega el huevo, el azúcar glas y la pizca de sal, y luego remueve a velocidad lenta hasta que la pasta quede homogénea.

• Forma una bola con la masa, aplánala un poco entre las manos y, a continuación, envuélvela en film transparente. Deja que repose por lo menos 1 hora en un lugar fresco antes de extenderla con un rodillo.

Puedes aromatizar esta masa añadiéndole las semillas de una vaina de vainilla.

Mézcclalas con el azúcar antes de incorporarlas al bol del robot.



15 MIN



1 H



ACCESORIO

PARA 500 G DE MASA

210 g de harina
+ 85 g de azúcar glas
+ 1 huevo
+ ½ vaina de vainilla
+ 125 g de mantequilla
a temperatura ambiente
+ 25 g de almendra molida
+ ½ cucharadita de sal

MASA DULCE

• Tamiza por separado la harina y el azúcar glas. Casca el huevo en un cuenco. Abre la media vaina de vainilla y raspa las semillas.

• Corta la mantequilla en trozos pequeños, ponla en el bol del robot provisto del batidor plano. Mezcla a velocidad lenta para ablandarla del todo y luego añade, sucesivamente, el azúcar glas, la almendra molida, la sal, las semillas de vainilla, el huevo y, por último, la harina, mezclando a velocidad lenta, hasta que cada nuevo ingrediente se haya incorporado por completo.

• Forma una bola y aplánala entre las manos. Envuélvela en film transparente y déjala reposar por lo menos 1 hora en un lugar fresco.





30 MIN



4 H 30



ACCESORIO

PARA 500 G DE MASA

250 g de harina
+ 1 cucharadita de sal
+ 185 g de mantequilla de calidad a temperatura ambiente

MASA DE HOJALDRE

- En el bol del robot provisto del gancho, incorpora la harina y 12 cl de agua fría, en la que habrás disuelto la sal. Mezcla a velocidad lenta hasta que obtengas una masa homogénea. Forma una bola, enharínala un poco y luego haz una incisión en cruz de 2 cm de profundidad. Envuelve la masa en film transparente y deja que repose 30 minutos en un lugar fresco.
- Pon la mantequilla entre dos hojas de papel sulfurizado y dale unos golpecitos con un rodillo para formar un cuadrado de 1 cm de grosor. Resérvala en un lugar fresco.
- Enharina la superficie de trabajo. Extiende la masa formando un cuadrado, luego coloca la mantequilla en medio, en diagonal. Dobla los bordes de la masa por encima de la mantequilla, como para formar un sobre.
- Enharina el rodillo y extiende la masa hasta darle un grosor de 1 cm, formando un rectángulo tres veces más largo que ancho. Pliega la masa en 3, como un tríptico: has dado a la masa la primera «vuelta». Gira la masa un cuarto de vuelta, extiéndela formando un rectángulo del mismo tamaño que el anterior y dobla de nuevo la masa en tres; es la segunda vuelta. Deja que la masa repose por lo menos 1 hora en un lugar fresco. Procede del mismo modo hasta darle seis vueltas, de dos en dos, dejándola reposar cada vez 1 hora, siempre en un lugar fresco. Conserva la masa fresca hasta el momento en que vayas a utilizarla.



15 MIN



5 MIN



ACCESORIO

PARA 500 G DE PASTA

8 cl de agua
+ 10 cl de leche fresca entera
+ ½ cucharadita de sal
+ 1 cucharada de azúcar en polvo
+ 75 g de mantequilla
+ 100 g de harina
+ 3 huevos

PASTA CHOUX

- Vierte el agua y la leche fresca en un cazo; añade la sal, el azúcar y la mantequilla. Lleva a ebullición removiendo con una espátula.
- Agrega toda la harina de una sola vez. Remueve enérgicamente con una espátula para que la pasta quede lisa y homogénea. Cuando se desprege de las paredes y del fondo del cazo, sigue removiéndola durante 2 o 3 minutos para que se seque un poco.
- Disponla en el bol del robot provisto del gancho de amasar y agrega los huevos de uno en uno, asegurándote de que cada uno esté perfectamente incorporado antes de añadir el siguiente. Sigue trabajando la pasta a velocidad lenta.
- Cuando, al levantarla, forme una cinta, es que ya está lista. Ponla en una manga pastelera con boquilla y disponla en una bandeja de repostería (lo ideal es una bandeja perforada) en la forma que desees, por ejemplo, de bastoncillos, para los relámpagos.

Utiliza una boquilla de 20 mm para los relámpagos, las religieuses o los profiteroles; de 12 a 14 mm para los minirrelámpagos o las lionesas. En cuanto a la cocción, calcula 30 minutos a 180 °C para las lionesas; 25 o 30 minutos a 180 °C para los relámpagos y las religieuses.

GENOVESA DE ALMENDRA

• En el bol del robot provisto del batidor, bate a velocidad lenta los huevos, el azúcar y la almendra molida. Retira el bol del robot, ponlo al baño maría y caliéntalo a 50-55 °C, removiendo con un batidor de varillas manual. Sobre todo, no debe calentarse demasiado: si los huevos se cuecen, no subirán.

• Coloca el bol de nuevo en el robot y empieza a batir a velocidad media hasta que obtengas una textura esponjosa. En este paso, la mezcla debe estar fría. Retira el bol del robot e incorpora con una espátula la harina mezclada con la levadura. Antes de incorporar todo bien, añade la mantequilla derretida.

• Vierte la masa en un molde desmontable con cierre engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina, o extiéndela en una bandeja forrada con papel sulfurado formando una capa lisa.

Puedes utilizar la genovesa para elaborar un fraiser, por ejemplo, o también la puedes servir al natural, con nata montada y unos coulis de frutas.



MASA DE BIZCOCHO

con chocolate

• Separa las yemas de las claras de los huevos. En el bol del robot provisto del batidor de varillas, bate a velocidad alta las yemas y los dos tipos de azúcar hasta que la mezcla blanquee. Resérvala en un cuenco.

• En el bol del robot provisto del batidor plano, bate la mantequilla con las yemas batidas. Retira el bol del robot e incorpora, con una espátula, la harina mezclada con el cacao y la levadura. Reserva en el cuenco.

• En el bol limpio provisto del batidor de varillas, monta las claras a punto de nieve firme a velocidad alta. Incorpóralas cuidadosamente al contenido del cuenco con la ayuda de una espátula. Hornea el bizcocho en un molde desmontable con cierre engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina.



20 MIN



ACCESORIO

PARA UNA BANDEJA
DE 30 X 40 CM

4 huevos
+ 110 g de azúcar en polvo
+ 110 g de almendra molida
+ 40 g de harina
+ 3 g de levadura química
+ 60 g de mantequilla derretida



20 MIN



ACCESORIOS

PARA UN MOLDE DESMONTABLE
CON CIERRE (Ø 26 CM)

6 huevos
+ 100 g de azúcar en polvo
+ 1 sobre de azúcar avainillado
+ 100 g de mantequilla
a temperatura ambiente
+ 180 g de harina
+ 30 g de cacao en polvo
+ 1 sobre de levadura química (11 g)



10 MIN



15 MIN



ACCESORIO

PARA 500 G DE MERENGUE

280 g de azúcar en polvo
+ 5 claras de huevo

MERENGUE ITALIANO

• En un cazo, lleva a ebullición 85 g de agua con el azúcar; ve limpiando regularmente las paredes del recipiente con un pincel húmedo. Calienta la mezcla hasta que el azúcar esté a punto de bola fuerte (entre 126 y 135 °C en un termómetro de cocción de azúcar).

• En el bol del robot provisto del batidor de varillas, monta las claras a punto de nieve a velocidad alta y constante, hasta lograr una textura de «pico blando», es decir, no demasiado firmes. Sigue batiendo a velocidad media y vierte sobre las claras el almibar de azúcar. No dejes de batir hasta que la preparación se enfríe un poco.

El merengue italiano sirve para decorar tartas, que luego podemos dorar al horno o con un soplete, para preparar mousses, cremas de mantequilla, sorbetes y suflés helados.



20 MIN



ACCESORIO

PARA 500 G DE MERENGUE

5 claras de huevo
+ 340 g de azúcar en polvo
+ 1 cucharadita de extracto natural
de vainilla

MERENGUE FRANCÉS

• En el bol del robot provisto del batidor de varillas, monta a velocidad alta y de modo constante las claras a punto de nieve, incorporándoles poco a poco 170 g de azúcar.

• Cuando su volumen se haya duplicado, agrega otros 85 g de azúcar y la vainilla. Bate a velocidad media hasta que estén muy firmes, lisas y brillantes. Añade el azúcar restante en forma de lluvia. Cuando se haya incorporado por completo, la masa debe estar firme y adherirse a las varillas del batidor.

• Pon el merengue en una manga pastelera con boquilla lisa y disponlo en una bandeja engrasada con mantequilla y espolvoreada con harina, dándole la forma que desees.

Calcula 1 hora 10 minutos de cocción a unos 120 °C; el merengue debe quedar seco.



25 MIN



ACCESORIO

PARA 2 DISCOS

150 g de azúcar glas
+ 135 g de almendra molida
+ 5 claras de huevo
+ 50 g de azúcar en polvo

MASA DE DACQUOISE

con almendra

• Mezcla el azúcar glas con la almendra molida y tamízalos con un colador sobre una hoja de papel sulfurizado.

• En el bol del robot provisto de un batidor de varillas, monta las claras a velocidad media a punto de nieve bien firme, y luego incorpora el azúcar en polvo, removiendo a velocidad mínima hasta obtener un merengue blando. Agrega la almendra molida con el azúcar, también a velocidad mínima.

• Pon la masa en una manga pastelera con una boquilla lisa y extiéndela del modo que desees en una bandeja forrada con papel sulfurizado.

MASA PARA CRUMBLE

- Pon los ingredientes en el bol del robot provisto del batidor plano y remueve a velocidad media hasta obtener una masa gruesa.

Las cantidades indicadas son adecuadas para un crumble que contenga de 500 a 700 g de fruta. Calcula una cocción a 180 °C de 30 a 40 minutos, aproximadamente.

Puedes preparar la masa con antelación y reservarla en un lugar fresco, en un recipiente hermético o en una bolsa de plástico.



MASA PARA GOFRES

- En el bol del robot provisto de un batidor de varillas, bate a velocidad media los huevos con los dos tipos de azúcar para obtener una mezcla espumosa.
- Reduce la velocidad, agrega la leche tibia, la mantequilla, la harina, la levadura y la sal, y bate hasta que obtengas una masa homogénea. Deja que repose 1 hora en un lugar fresco.

Para la cocción de los gofres, calcula 3 minutos en una gofrera engrasada con cualquier tipo de materia grasa.



10 MIN



ACCESORIO

 PARA 300 G DE MASA

Crumble de almendra y vainilla:

- 3 cucharadas de azúcar en polvo
- + 1 vaina de vainilla
- + 70 g de azúcar moreno
- + 120 g de harina
- + 100 g de almendra molida
- + 100 g de mantequilla

Crumble de chocolate y avellana:

- 20 g de pepitas de chocolate
- + 20 g de avellanas troceadas
- + 100 g de harina
- + 15 g de cacao en polvo
- + 80 g de azúcar terciado
- + 1 cucharadita de canela en polvo
- + 35 g de avellana molida
- + 80 g de mantequilla semisalada a temperatura ambiente



10 MIN



ACCESORIO

 PARA DE 15 A 20 GOFRES

- 3 huevos
- + 50 g de azúcar en polvo
- + 1 sobre de azúcar avainillado
- + 30 cl de leche
- + 60 g de mantequilla derretida
- + 250 g de harina
- + 1 sobre de levadura química (11 g)
- + una pizca generosa de sal



5 MIN



1 H



ACCESORIO

PARA DE 6 A 8 CREPS

- 2 huevos
- + 25 cl de leche
- + 30 g de mantequilla derretida
- + 20 g para la cocción
- + 100 g de harina
- + una pizca de sal
- + 1 cucharada de agua de azahar o de extracto natural de vainilla (opcional)

PASTA PARA CREPS

- En el bol del robot provisto del batidor de varillas, bate los huevos junto con la leche y la mantequilla derretida durante 30 segundos a velocidad media. Reduce la velocidad y luego agrega poco a poco la harina mezclada con la sal. Bate hasta que obtengas una pasta homogénea y sin grumos.

- Añade, al gusto, el agua de azahar o el extracto de vainilla para aromatizar la masa. Deja que repose por lo menos 1 hora.

Para la cocción, calcula 2 minutos por crep en una sartén engrasada.



15 MIN



ACCESORIO

PARA DE 10 A 12 PANCAKES

- 2 huevos
- + 25 cl de leche
- + 4 cucharadas de mantequilla derretida
- + 20 g para la cocción
- + 180 g de harina
- + 10 g de levadura química
- + 1 cucharada de azúcar en polvo
- + una pizca de sal

PASTA PARA PANCAKES

- En el bol del robot provisto del batidor de varillas, bate los huevos con la leche a velocidad media durante 30 segundos. Añade a mantequilla derretida. Reduce la velocidad y agrega poco a poco la harina, la levadura, el azúcar y la pizca de sal. Bate hasta que obtengas una pasta lisa y homogénea.

Para cocinar los pancakes, vierte un pequeño cucharón de pasta que forme un grosor de 5 mm en una sartén para pancakes engrasada.

Calcula 3 minutos de cocción por cada pancake.



CREMA DE MANTEQUILLA

- Vierte el agua y el azúcar en un cazo. Lleva a ebullición a fuego lento. Deja cocer el azúcar unos instantes, hasta que las burbujas espesen un poco.
- En el bol del robot provisto del batidor de varillas, bate las claras a velocidad media hasta que estén espumosas. Agrega poco a poco el almibar sobre las claras. Sigue batiendo mientras viertes el almibar y hasta que el merengue se haya enfriado por completo. Reserva en un cuenco.
- Corta la mantequilla en trozos pequeños y caliéntala al baño maría. Detén la cocción cuando la mitad de la mantequilla se haya derretido. Déjala reposar unos minutos y luego viértela en el bol limpio del robot. Ponlo en marcha a velocidad lenta para alisar la mantequilla: la mezcla debe quedar homogénea.
- A continuación, mezcla la mitad del merengue con la mantequilla, también con el batidor de varillas del robot a velocidad mínima. Debes obtener una preparación bien lisa. Incorpora la otra mitad del merengue cuidadosamente con una espátula flexible para que conserve su ligereza. Utiliza la crema de inmediato.



15 MIN



5 MIN



ACCESORIO

 PARA UNOS 500 G

6 cl de agua
 + 180 g de azúcar en polvo
 + 90 g de clara de huevo
 + 270 g de mantequilla

CREMA PASTELERA

- Lleva la leche a ebullición. En el bol del robot provisto del batidor de varillas, mezcla a velocidad media las yemas, el azúcar y la fécula.
- Incorpora la mitad de la leche hirviendo mientras bates a velocidad lenta. Vierte a la cacerola con la leche restante. Remueve a fuego lento hasta que espese, y luego agrega la mantequilla cortada en trozos pequeños. Ponlo en una fuente, cubre con un film transparente en contacto con la crema y resérvala en un lugar fresco.



10 MIN



10 MIN



ACCESORIO

 PARA 500 G DE CREMA

270 g de leche
 + 2 huevos
 + 50 g de azúcar en polvo
 + 30 g de fécula de maíz
 + 30 g de mantequilla
 a temperatura ambiente

CHANTILLÍ

- Reserva la nata líquida durante 2 horas, como mínimo, en un lugar fresco. Haz lo mismo con el bol y el batidor de varillas del robot.
- Vierte la nata líquida en el bol frío del robot provisto del batidor de varillas y bátela a velocidad media. Añade el azúcar en forma de lluvia cuando la nata todavía esté blanda pero ya empiece a subir. Deja de trabajarla en cuanto esté firme. De lo contrario se desharía, convirtiéndose en mantequilla. Utiliza la nata montada, o chantillí, de inmediato, o consévalos en un lugar fresco durante unas horas como máximo.



10 MIN



2 H



ACCESORIO

 PARA 500 G

50 g de nata líquida entera
 + 30 g de azúcar en polvo
 o de azúcar glas



10 MIN



20 MIN



ACCESORIO

PARA 450 G DE PASTA FRESCA

3 huevos a temperatura ambiente
+ 300 g de harina
+ un poco de agua si fuera necesario
+ un poco de harina
para la superficie de trabajo

MASA

para pasta fresca

• Pon todos los ingredientes en el bol del robot provisto del gancho de amasar y amasa durante 2 o 3 minutos a velocidad media. La pasta debe quedar completamente homogénea. Espolvorea con harina y envuélvela en film transparente. Deja que repose 20 minutos a temperatura ambiente.

• Para cocer la pasta, calcula 1 l de agua para 100 g de pasta y 10 g de sal por litro de agua. Cuécela en agua hirviendo. Estará a punto cuando suba a la superficie, al cabo de 2 o 3 minutos.

• Puedes dar color y aroma a la pasta fácilmente con diversos ingredientes. En primer lugar, mezcla estos ingredientes con los huevos antes de incorporar la preparación al bol del robot. Así, para 450 g de pasta, puedes añadir, por ejemplo, 1 cucharada de pimienta de Ezpeleta, 1 ramito de albahaca (tritúrala con los huevos), 20 g de boletus deshidratados y reducidos a polvo o 1 remolacha pequeña cocida (tritúrala con los huevos).

• Es mejor consumir la pasta el mismo día, aunque también la puedes conservar durante 2 días en un lugar fresco, y más de tres meses en el congelador. Basta con secarla colgándola de un hilo, o extendiéndola sobre un paño. Debe quedar flexible, pero sin que se pegue. Para la refrigeración, extiéndela plana, y para congelarla, enróllala para formar un nido de pasta. Envuélvela en film transparente o consévala en un recipiente hermético. En el momento de cocerla, pon la pasta congelada directamente en el agua hirviendo.



15 MIN



1 H 50



ACCESORIO

PARA 1 PIZZA GRANDE O 2 PEQUEÑAS

1 cucharadita de levadura
de panadero deshidratada
+ 400 g de harina panificable
+ 1 cucharadita de sal
+ 1 cucharadita de aceite de oliva

MASA PARA PIZZA

• Disuelve la levadura en 255 g de agua. En el bol del robot provisto del gancho para amasar, pon la levadura diluida y 270 g de harina. Mezcla a velocidad lenta durante 5 minutos, y luego deja reposar 20 minutos.

• Añade la sal, el aceite de oliva y la harina restante, poco a poco. Amasa durante 8 minutos a velocidad media, hasta que la masa se desprege de la pared del bol. Forma una bola y disponla en un cuenco engrasado con un poco de aceite. Cubre con film transparente y deja que la masa repose durante 1 hora 30 minutos a temperatura ambiente.







10 MIN



ACCESORIO

PARA 6 PERSONAS

- 1 yema de huevo
- + 1 cucharadita de mostaza fuerte
- + 15 cl de aceite vegetal
- + ½ limón
- + sal y pimienta

MAYONESA

- Saca del frigorífico todos los ingredientes con antelación, ya que deben estar a temperatura ambiente.
- En el bol del robot provisto del batidor de varillas, mezcla a velocidad mínima la yema de huevo con la mostaza, y luego vierte el aceite en un hilillo, batiendo durante 10 segundos. Sube a la velocidad máxima y sigue así hasta que termines el aceite. El aceite debe incorporarse antes de añadir más. La mayonesa empezará a tomar cuerpo y, una vez lista, estará espesa.
- Exprime el limón y agrega su zumo a la salsa. Salpimenta y remueve bien.
- Vierte la mayonesa en un cuenco y degústala de inmediato, o cubre con film transparente y reserva en un lugar fresco.



15 MIN



ACCESORIO

PARA 6 PERSONAS

- 2 cucharadas de alcaparras
- + 2 pepinillos
- + 1 ramito de hierbas variadas (perejil, hinojo, cebollino y estragón)
- + 1 chalota pequeña
- + sal y pimienta

Para la mayonesa:

- 1 yema de huevo
- + 1 cucharadita de mostaza fuerte
- + 15 cl de aceite vegetal

SALSA TÁRTARA

- Saca del frigorífico todos los ingredientes con antelación, ya que deben estar a temperatura ambiente. Prepara la mayonesa siguiendo los pasos de la receta anterior.
- Pica bien finas las alcaparras y los pepinillos. Haz lo mismo con las hierbas y la chalota. Agrega todos estos ingredientes a la mayonesa y remueve 30 segundos a velocidad mínima.
- Vierte en un cuenco y degusta de inmediato, o cubre con film transparente y reserva en un lugar fresco.

La salsa tártara es ideal para acompañar pescados fritos estilo fish and chips, huevos duros o crudités.



SALSA CÉSAR

•Pela y pica el diente de ajo. En el bol del robot provisto del batidor de varillas, mezcla a velocidad lenta la yema de huevo, la mostaza y el ajo. Vierte un hilillo de aceite de oliva, y luego aumenta la velocidad para montar la salsa de mayonesa. Incorpora progresivamente el aceite de oliva restante.

•Una vez la mayonesa tenga una consistencia bien firme, baja la velocidad y vierte el vinagre blanco y la salsa Worcestershire. Añade el parmesano rallado, sazona y mezcla.

•Vierte en un cuenco y degusta de inmediato, o cubre con film transparente y reserva en un lugar fresco.

Utiliza esta salsa para preparar ensaladas, en especial la ensalada Cesar, con lechuga, pechuga de pollo a la parrilla y picatostes al ajo.



ALIOLI

•Pela y pica el diente de ajo. En el bol del robot provisto del batidor de varillas, pon los dientes de ajo triturados y la yema de huevo. Salpimenta. Vierte un hilillo de aceite de oliva y mezcla a velocidad media.

•Sigue vertiendo el aceite sin dejar de remover a velocidad media. A continuación, agrega el zumo de limón y remueve.

•Vierte en un cuenco y degusta de inmediato, o cubre con film transparente y reserva en un lugar fresco.

El alioli se sirve con ensalada, huevos duros, caracoles de tierra o de mar, carnes o pescados fríos.



10 MIN



ACCESORIO

 PARA 6 PERSONAS

1 diente de ajo
 + 1 yema de huevo
 + 1 cucharadita de mostaza
 Colman's®
 + 1 vaso de aceite de oliva
 + 1 cucharada de vinagre blanco
 + 1 cucharadita de salsa
 Worcestershire
 + 30 g de parmesano rallado
 + sal y pimienta



10 MIN



ACCESORIO

 PARA 4 PERSONAS

3 dientes de ajo
 + 1 yema de huevo
 + 20 cl de aceite de oliva
 + 1 cucharadita de zumo de limón
 + sal y pimienta



10 MIN



2 MIN



2 H



ACCESORIO

PARA 4 PERSONAS

1 manojo de rábanos rosados
+ 150 g de mantequilla
a temperatura ambiente
+ sal y pimienta

MANTEQUILLA *con hojas de rábano*

• Corta la mitad de las hojas de los rábanos y lávalas. Sumérgelas 2 minutos en agua hirviendo salada, retíralas y enfríalas enseguida en un baño de agua helada. Escúrrelas con las manos, tritúralas y pasa la masa por un colador fino para obtener un puré bien liso.

• En el bol del robot provisto de un batidor plano, trabaja la mantequilla hasta que adquiera la consistencia de una pomada. Adapta la velocidad a medida que se ablande. Luego incorpora el puré de hojas de rábano. Salpimienta. Dispón la mantequilla sobre una hoja de film transparente y forma un rulo.

• Resérvalo en un lugar fresco por lo menos 2 horas, hasta que la mantequilla adquiera una consistencia sólida.

Unta unas tostadas con esta mantequilla y decóralas con unas rodajas de rábano o de pepinillo.



10 MIN



2 H



ACCESORIO

PARA 4 PERSONAS

2 naranjas ecológicas
+ 1 vaina de vainilla
+ 100 g de mantequilla semisalada a
temperatura ambiente

MANTEQUILLA *a la naranja-vainilla*

• Retira la piel de las naranjas con un rallador fino. Abre la vaina de vainilla y recupera las semillas.

• En el bol del robot provisto de un batidor de varillas, mezcla la mantequilla con las pieles de naranja y las semillas de vainilla a velocidad media. Dispón la mantequilla sobre una hoja de film transparente y forma un rulo. Resérvalo durante 2 horas en un lugar fresco.

Degusta esta mantequilla con marisco.



10 MIN



20 MIN



ACCESORIO

PARA 4 PERSONAS

2 pimientos africanos
+ 100 g de mantequilla
a temperatura ambiente

MANTEQUILLA PICANTE

• Retira el pedúnculo de los pimientos y córtalos en dos, desecha las semillas del interior y luego pícalos bien finos.

• En el bol del robot provisto de un batidor de varillas, mezcla a velocidad media la mantequilla a temperatura ambiente con el pimiento, hasta obtener una consistencia homogénea. Reserva en un lugar fresco durante 20 minutos.

Utiliza esta mantequilla para preparar ostras asadas. Añade a cada concha 1 cucharadita de mantequilla, espolvorea con parmesano y esparce beicon en tiras salteado. Asa las ostras de 5 a 7 minutos.

Piña.....	35
Pastel invertido de piña-vainilla.....	35
pistacho	
Cassate italiana.....	159
Mi-cuits de choco y pera.....	102
Milhojas de frambuesa y pistachos.....	106
Mousse de yogur con cerezas amarena.....	145
Tarta de frutos rojos y pistachos.....	150
Tronco helado con pistachos y frutos rojos.....	156

PIZZA

Bolas de pizza.....	175
Pizza de chocolate-caramelo.....	76
Pizza Margarita.....	174
Pizza trezada con pesto, speck y tomates.....	176
Pizzas dulces de moras y mascarpone.....	76

praliné

Fondant de pera con chocolate praliné.....	28
Paris-Brest al praliné.....	58

puerro

Tortitas de puerro y pavo.....	173
--------------------------------	-----

PURÉ

Puré de boniato.....	21
Puré de brócoli.....	21
Puré de patatas a la antigua.....	21

Q-R

queso

Cheesecake de speculoos con pera.....	38
Cheesecake de vainilla y coulis de frambueas.....	38
Crumble de calabaza con queso de cabra.....	178
Galletitas de fresa sin gluten.....	93
Milhojas de frambuesa y pistachos.....	106
Miniflanes de calabacín y queso fresco.....	179
Naked cake con frutos rojos y almendras.....	53
Pan sol con queso y miel.....	131
Pastel esponjoso al queso fresco.....	36
Tartaletas con verduras de primavera.....	169
Tartaletas de granola con grosellas.....	83
Tronco estilo cheesecake.....	57

REBOZADOS

Flores de calabacín rebozadas.....	167
Tempura de gambas.....	166

remolacha

Tarta rústica de remolacha y feta.....	172
--	-----

ricotta

Canelones a la napolitana.....	180
Cassate italiana.....	159
Raviolis de boniato con beicon.....	186

Tarta de brioche con frutos rojos.....	69
--	----

romero

Tarta Tatin con albaricoques y romero.....	65
--	----

ruibarbo

Crumble de fresas y ruibarbo.....	80
Semifreddo de frambueas y ruibarbo.....	154

S

salmón ahumado

Blinis de alforfón.....	165
-------------------------	-----

salsa

Alioli.....	19
Mayonesa.....	18
Salsa César.....	19
Salsa tártara.....	18

sirope de agave

Carrot cake.....	32
------------------	----

speck

Pappardelles con espárragos, habitas y speck.....	181
Pizza trezada con pesto, speck y tomates.....	176

speculoos

Cheesecake de speculoos con pera.....	38
Tronco estilo cheesecake.....	57

T

tahini

Tartaletas de choco y sésamo al tofu.....	82
---	----

TARTA

Apple pie.....	67
Flan pastelero.....	72
Focaccias de higos.....	74
Tarta Bourdaloue.....	64
Tarta de azúcar.....	68
Tarta de brioche con frutos rojos.....	69
Tarta de lima.....	66
Tarta de queso comté.....	172
Tarta rústica con frutos rojos.....	70
Tarta rústica de remolacha y feta.....	172
Tarta Tatin con albaricoques y romero.....	65
Tarta tropéziennne.....	68
Tortitas de puerro y pavo.....	173

TARDALETA

Tartaletas con verduras de primavera.....	169
Tartaletas de choco y sésamo al tofu.....	82
Tartaletas de fresas.....	62
Tartaletas de granola con grosellas.....	83

té verde matcha

Sablés diamants con té matcha y vainilla.....	90
---	----

ternera

Lasaña a la boloñesa.....	182
---------------------------	-----

tofu

Tartaletas de choco y sésamo al tofu.....	82
---	----

tomate

Bolas de pizza.....	175
Cake de kale, tomates secos y almendras.....	168
Canelones a la napolitana.....	180
Cookies saladas con tomate, aceitunas y rúcula.....	164
Pizza trezada con pesto, speck y tomates.....	176

TORTA

Torta de fresas y chantilli.....	79
Torta de Reyes con frangipane.....	78

trucha ahumada

Blinis de alforfón.....	165
-------------------------	-----

U-V-Y-Z

uva pasa

Cake inglés con frutos secos.....	26
Minibrioches con pasas.....	132
Scones.....	100

vainilla

Cannelés.....	96
Carrot cake.....	32
Cheesecake de vainilla y coulis de frambueas.....	38
Cookies de chocolate.....	88
Crumble de fresas y ruibarbo.....	80
Crumble de manzana y frutos rojos.....	81
Flan pastelero.....	72
Fraisier exprés.....	40
Islas flotantes.....	147
Pastéis de nata.....	73
Pastel esponjoso al queso fresco.....	36
Pastel invertido de piña-vainilla.....	35
Pastel-cookie muy tierno.....	48
Profiteroles de chantilli.....	114
Sablés diamants con té matcha y vainilla.....	90
Tartaletas de fresas.....	62

verduras variadas

Clafoutis de verduras con chorizo.....	178
Tartaletas con verduras de primavera.....	169

yogur

Mousse de yogur con cerezas amarena.....	145
--	-----

zaatar

Bolas de aceite de oliva y zaatar.....	128
--	-----

zanahoria

Carrot cake.....	32
Tartaletas con verduras de primavera.....	169

Créditos fotográficos

© Larousse :

Amar-Constantini Delphine: página 119; Amar-Constantini Delphine (estilismo A. Loiseau): página 53; Besse Fabrice (est. B. Abraham): páginas 29, 35, 36, 52, 69, 77, 81, 98, 99, 135, 137, 139, 143, 149, 155; Besse Fabrice (est. A. Royer): página 91; Chemin Aimery (est. C. Ferreira): páginas 93, 104; Chivoret Pierre (est. A. Janny): página 78; Czerw Guillaume (est. A. Cosson): páginas 152, 184; Czerw Guillaume (est. S. Dupuis-Gaulier): página 168; Decaux Guillaume: página 134; Deslandes Charly (est. B. Abraham): páginas 129, 130, 131, 174; Deslandes Charly (est. S. Augé): páginas 33, 49, 55, 56, 57, 105, 120, 127, 157, 163, 165; Dumont Sophie (est. D. Lebrun): páginas 37, 88, 175; Honegger Amandine (est. S. Rost): páginas 97, 167, 173, 186, 187; Lhomme Valérie (est. B. Abraham): páginas 145, 146, 151; Lobbestael Nicolas (est. M. Martin): páginas 4, 9, 17, 41, 47, 51, 48, 63, 65, 67, 71, 73, 75, 83, 87, 89, 107, 113, 115, 121, 123, 125, 126, 169, 171, 177, 179, 181, 183, 185; Payen Claire: página 79; Ploton Olivier (est. A. Loiseau): páginas 43, 111, 147, 153; Ploton Olivier (est. B. Boyer): página 103; Ploton Olivier (est. M. Martin): páginas 159, 164; Ploton Olivier (est. A. Royer): página 110; Princet Aline (est. I. Guerre): páginas 25, 26, 27, 30, 39, 44, 59, 64, 66, 72, 90, 95, 101, 114, 133; Veigas Fabrice (est. D. Lebrun): páginas 31, 82; Veigas Fabrice (est. P. Dubois): página 45.

© Shutterstock :

Bondarenko Rimma: página 84; Breen Natasha: página 160; Gaskova Tatiana: página 116; Kandrashevich Liliya: página 140; Kos_Alena: página 14; Nazatin Tatyana: página 180; Netrun 78: página 60; Noseek Vladislav: página 6; Leonova Luliia: página 22; Volgutova Tatiana: página 13.

Créditos de las recetas

Abraham Bérengère: páginas 29, 34b, 35, 36, 42a, 52, 69, 77, 81, 98, 99, 128, 130, 131, 135, 137, 138, 142, 145, 146, 151, 155; Amiel Vincent: página 79; Augé Séverine: páginas 32, 105, 120, 136ab, 156, 162, 165, 174; Boyer Blandine: página 103; Cosson Audrey: páginas 152, 184; Decaux Cécile: páginas 118, 125, 127, 134; Delprat Elise: páginas 154b, 172b; Dupuis-Gaulier Sophie: página 168; Ferreira Coralie: páginas 93, 104; Fondos Larousse: páginas 31, 37, 42b, 43, 45, 49, 68a, 76a, 78, 88, 96b, 97, 102b, 144a, 147, 153, 158a; Guerre Isabelle: páginas 24, 26, 27, 30, 34b, 39, 44, 58, 64, 66, 72, 90, 94, 100, 108a, 114, 132; Iida Ayumi: páginas 54, 56, 57; Jausserand Corinne: página 148; Kdouh Sara: página 82; Lebrun Delphine: página 175; Loiseau Anne: páginas 53, 80, 111; Martin Mélanie: páginas 28, 40, 46, 48, 50, 62, 65, 67, 68b, 70, 73, 74, 76b, 83, 86, 89, 91, 92ab, 96a, 106, 112, 115, 121, 122, 124ab, 126, 144b, 149, 154ab, 159, 164, 166ab, 167, 169, 170, 172a, 173, 176, 178ab, 179, 180, 181, 182, 185, 186, 187; Paris Sabine: página 108b; Royer Aude: páginas 38a, 110, 148a; Schumann Sandra: página 38a; Strouk Noémie: página 102a.

EDICIÓN ORIGINAL

Dirección de la publicación: Isabelle Jeuge-Maynard y Ghislaine Stora

Dirección editorial: Émilie Franc

Edición: Ewa Lochet

Adaptación de las recetas: Mélanie Martin

Dirección artística: Géraldine Lamy

EDICIÓN EN ESPAÑOL

Dirección editorial: Jordi Induráin

Edición: Àngels Casanovas

Edición digital: Marc Escarmis

Traducción: Imma Estany

Corrección: Àngels Olivera

Maquetación, preimpresión y adaptación de cubierta: Marc Monner

© Larousse, 2020

© LAROUSSE EDITORIAL, S.L., 2021

c/ Rosa Sensat, 9-11, 3.ª planta

08005 Barcelona

Tel.: 93 241 35 05

larousse@larousse.es - www.larousse.es

facebook.com/larousse.es - @Larousse_ESP

Primera edición: octubre de 2021

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 plagieren, reprodujeran, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte y en cualquier tipo de soporte o a través de cualquier medio, una obra literaria, artística o científica sin la preceptiva autorización.

ISBN: 978-84-18882-26-5