



**Bea Roque**  
**El Rincón de Bea**  
**Delicias**  
**para**  
**compartir**

**Recetas clásicas  
de la repostería  
americana**

**Nueva  
edición  
totalmente  
revisada y  
actualizada**

**LIBROS CÚPULA**

**Bea Roque**  
**El Rincón de Bea**  
**Delicias**  
**para**  
**compartir**

**Recetas clásicas  
de la repostería  
americana**

**Nueva edición  
totalmente revisada  
y actualizada**

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web [www.conlicencia.com](http://www.conlicencia.com) o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Bea Roque, 2022

© de las fotografías de interior y de cubierta: Bea Roque y Antonio Alcalde

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

Diseño de interior y composición: Gema Sanz Galiano

El editor no tiene ningún tipo de compromiso ni acuerdo comercial con ninguna de las marcas que aparecen en este libro.

Primera edición: octubre de 2022

© Editorial Planeta, S. A., 2022

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Libros Cúpula es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

Este libro se comercializa bajo el sello Libros Cúpula

[www.planetadelibros.com](http://www.planetadelibros.com)

ISBN: 978-84-480-2983-8

Depósito legal: B. 9.986-2022

Impresor: Macrolibros

Impreso en España - *Printed in Spain*

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como papel ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.

# ÍNDICE

Contenido	
Sobre mí .....	11
Introducción.....	13
Ingredientes.....	16
Equipamiento.....	21
¿Cómo usar y sacar el mejor partido a la batidora de pie KitchenAid? .....	25
Aclaraciones generales a todas las recetas .....	35
Unos consejos antes de empezar .....	38

## Pound Cake

Introducción.....	42
Classic Pound Cake ( <i>pound cake</i> clásico).....	44
Coffee & Walnut Pound Cake ( <i>pound cake</i> de café y nueces).....	46
Coconut Pound Cake ( <i>pound cake</i> de coco).....	47
Lemon Pound Cake ( <i>pound cake</i> de limón).....	50
Banana Bread (pan de plátano).....	52
Orange & Chocolate Chip Pound Cake ( <i>pound cake</i> de naranja y pepitas de chocolate).....	54
Choco & Coco Pound Cake ( <i>pound cake</i> de chocolate y coco).....	56
Pumpkin, Walnut & Chocolate Pound Cake ( <i>pound cake</i> de calabaza, nueces y chocolate).....	58
Lemon & Cream Cheese Pound Cake ( <i>pound cake</i> de limón y queso).....	60
Carrot Pound Cake ( <i>pound cake</i> de zanahoria).....	62

## Muffins dulces y salados

Introducción.....	66
Yogurt & Lemon Muffins ( <i>muffins</i> de yogur y limón).....	68

Honey & Raisin Muffins ( <i>muffins</i> de miel y pasas) .....	70
Banana & Chocolate Chip Muffins ( <i>muffins</i> de plátano y pepitas de chocolate)...	72
Sweet Potato & Cinnamon Muffins ( <i>muffins</i> de boniato y canela).....	74
Chocolate Chip Muffins ( <i>muffins</i> con pepitas de chocolate).....	76
Buttermilk & Cinnamon Muffins ( <i>muffins</i> de <i>buttermilk</i> y canela).....	78
Cheese & Onion Muffins ( <i>muffins</i> de queso y cebolla).....	80
Bacon & Cheese Muffins ( <i>muffins</i> de beicon y queso).....	82
Tomato & Mozzarella Muffins ( <i>muffins</i> de tomate y mozzarella) .....	84
Corn Muffins ( <i>muffins</i> de maíz).....	86

## Cupcakes

Introducción.....	90
Classic Vanilla Cupcakes ( <i>cupcakes</i> clásicos de vainilla) .....	92
Classic Chocolate Cupcakes ( <i>cupcakes</i> clásicos de chocolate).....	94
Lemon Cupcakes ( <i>cupcakes</i> de limón).....	96
Banana Cupcakes ( <i>cupcakes</i> de plátano) .....	98
Carrot Cupcakes ( <i>cupcakes</i> de zanahoria).....	100
Coconut & Lime Cupcakes ( <i>cupcakes</i> de coco y lima).....	102
Red Velvet Cupcakes ( <i>cupcakes</i> de terciopelo rojo) .....	104
Devil's Food Cupcakes ( <i>cupcakes</i> pecado de chocolate).....	106
Guinness Cupcakes ( <i>cupcakes</i> de Guinness).....	108

## Pies

Introducción.....	112
La masa .....	115
Chocolate Pie (tarta de chocolate) .....	118
Buttermilk Pie (tarta de buttermilk) .....	120
Maple Pumpkin Pie (tarta de calabaza y sirope de arce) .....	122
Sweet Potato Pie (tarta de boniato).....	124
Lemon Meringue Pie (tarta de limón y merengue) .....	126
Merengue italiano .....	128
Key Lime Pie (tarta de lima de Los Cayos).....	130
Pecan Pie (tarta de pecanas) .....	132
Cherry Pie (tarta de cerezas) .....	134
Cranberry & Pear Pie (tarta de arándanos rojos y pera).....	136
Blueberry Pie (tarta de arándanos azules).....	138

## Masas

Introducción.....	142
White Loaf (pan blanco de molde).....	146

Dinner Rolls (panecillos blancos) .....	148
Potato Rolls (panecillos de patata) .....	150
Cinnamon Rolls (rollitos de canela).....	152
Challah (pan de Jaláh).....	154
Hot Cross Buns (panecillos de Pascua).....	156
Pumpkin Bread (pan de calabaza).....	160
Chocolate Bread (pan de chocolate).....	162
Cinnamon & Raisin Bread (pan de canela y pasas) .....	164

## Pequeños placeres

Introducción.....	168
Chocolate Mug Cake (bizcocho de chocolate en taza).....	170
Vanilla & Chocolate Chip Mug Cake (bizcocho de vainilla y pepitas de chocolate en taza).....	172
Carrot & Nut Mug Cake (bizcocho de zanahoria y nueces en taza).....	174
Raspberry Mug Cake (bizcocho de frambuesa en taza).....	176
Flores de galleta .....	178
Peanut Butter Blossoms (galletas de mantequilla de cacahuete decoradas).....	180
Bourbon Creams (galletas Bourbon).....	182
Springerle.....	184

## Frostings

Classic Vanilla Buttercream ( <i>buttercream</i> clásico de vainilla).....	188
Chocolate Buttercream ( <i>buttercream</i> de chocolate).....	190
Lemon Buttercream ( <i>buttercream</i> de limón).....	191
Lime Buttercream ( <i>buttercream</i> de lima).....	191
Vanilla Cream Frosting ( <i>frosting</i> cremoso de vainilla) .....	192
Raspberry Cream Frosting ( <i>frosting</i> cremoso de frambuesa).....	193
Orange Cream Frosting ( <i>frosting</i> cremoso de naranja).....	193
Cocoa Cream Frosting ( <i>frosting</i> cremoso de cacao).....	193
Cream Cheese Frosting ( <i>frosting</i> cremoso de queso).....	195
Combinaciones de sabores de <i>frostings</i> y <i>cupcakes</i> .....	197
Medidas y conversiones .....	199
¿Qué ha fallado? .....	201
Glosario inglés-español de ingredientes para repostería.....	205
Glosario inglés-español de términos de repostería .....	207
Índice alfabético de recetas .....	211

# INGREDIENTES

## Almidón de maíz

Comúnmente conocido por su nombre comercial, Maizena, es un polvo blanco y sedoso que se consigue con el molido muy fino del tejido interno del maíz seco. No se debe confundir con la harina de maíz, ya que no es el mismo producto.

Se utiliza, tanto en cocina como en repostería, para espesar salsas o cremas. También se puede usar para sustituir, en parte, la harina de trigo en una receta y lograr unas masas más suaves y ligeras. Tampoco se debe confundir con otro producto también de la marca Maizena, que es un espesante para salsas (Maizena Express o espesante instantáneo).

## Bicarbonato de amonio

El bicarbonato de amonio o *hartshorn* es el precursor de la levadura química y se suele utilizar como agente gasificante en el horneado de algunas galletas, como las Springerle de la página 184.

## Bicarbonato sódico

Es un impulsor químico y se activa con un líquido y un ácido. El bicarbonato comienza a hacer efecto en la masa tan pronto como se humedece; por tanto, es muy importante hornear con la mayor brevedad posible. Si esperas demasiado, las burbujas de dióxido de carbono habrán comenzado a expandirse al máximo y comenzarán el declive cuando las metas en el horno. La masa no subirá y tendrá una textura pesada.

Utiliza exactamente la cantidad de bicarbonato que indica la receta. Si empleas demasiado, no solo no subirá lo suficiente, sino que creará el efecto con-

trario; además, te encontrarás con un desagradable sabor químico.

Conserva el bicarbonato en un recipiente hermético en un lugar seco un máximo de seis a nueve meses. Comprueba siempre su fecha de caducidad.

## Buttermilk

En sus orígenes, el *buttermilk* era el suero que quedaba cuando la nata se batía y se convertía en mantequilla. En la actualidad, se obtiene añadiendo bacterias de ácido láctico a la leche desnatada o semidesnatada, y cultivándola/fermentándola para obtener un sabor ligeramente ácido. El *buttermilk* añade un delicioso sabor y mucha jugosidad a los productos horneados; además, casi siempre está asociado en las recetas al bicarbonato sódico, ya que neutraliza algo su acidez. En ningún caso debe sustituirse por leche.

Es muy apreciado como bebida en los Países Bajos, Alemania y Dinamarca. Aunque aquí en España no es algo típico, ya se puede conseguir fácilmente en las grandes superficies, y en algunos casos está a la venta bajo el nombre de suero de mantequilla. Si no consigues comprarlo, puedes hacerlo siguiendo las instrucciones de la página 37.

## Chocolates

El chocolate de cobertura, también llamado chocolate para postres, es el que necesitarás para hacer muchas de las recetas de este libro. En el mercado se encuentran infinidad de marcas, como Valor Postres, Lindt Postres o Nestlé Postres.

Cuando la receta te pida gotas o pepitas de chocolate, también lo puedes utilizar cortado en trocitos.

- Cacao en polvo. Lo primero que hay que tener muy claro es que, cuando una receta pida cacao en polvo, usaremos cacao en polvo y no cualquier preparado de chocolate en polvo azucarado para beber del estilo de Cola-Cao o Nesquik.

Si lees libros o blogs de cocina americanos, verás que las recetas a veces indican *cocoa powder* (cacao en polvo natural) y otras veces *Dutch processed cocoa* (cacao con proceso holandés). Estos dos cacaos son distintos, y sus diferencias, que detallo a continuación, afectan tanto a la subida de la masa como al sabor general.

- Cacao en polvo natural. Es el cacao que, por lo general, se encuentra a la venta en América. Tiene un color marrón claro y un sabor muy amargo. Es el cacao perfecto para hacer *brownies* y pasteles de chocolate. El cacao en polvo natural es muy ácido y casi siempre aparece en las recetas junto con el bicarbonato sódico, para neutralizar su acidez.
- Cacao con proceso holandés. Este es el cacao que comúnmente se encuentra a la venta en Europa. Este cacao se ha procesado con un álcali (parecido al bicarbonato), lo que hace que neutralice su acidez, suavice el sabor y cambie el color, dejando un bonito color marrón rojizo; también se disuelve más fácilmente en leche o agua. Como la acidez del cacao ya ha sido neutralizada, suele aparecer en las recetas junto con el polvo de hornear.

Si no estamos seguros de qué tipo de cacao en polvo tenemos en nuestra caja, debemos leer los ingredientes para que nos den alguna pista, aunque es posible que en Europa no se indique nada, como es el caso del Cacao Valor.

Para recapitular: el 90 % de los cacaos de Europa tendrán el proceso holandés. Un ejemplo de algunas marcas son Droste, Lindt, Valrhona, Valor y Van Houten. El otro cacao, el natural, suele ser americano y algunas de las marcas que lo comercializan son el clásico Hershey's, Ghirardelli y Scharffen Berger. Recientemente Valor está co-

mercializando un cacao 100 % Puro Natural, que sería el equivalente al cacao americano.

### Golden syrup

Es el nombre comercial que se da en el Reino Unido a la melaza o azúcar de caña parcialmente invertido. Se compra en unas latas verdes de la marca Tate & Lyle. Tiene un sabor muy agradable y es un complemento perfecto para endulzar las tortitas. Puede sustituir la miel y también el jarabe de maíz.

### Harina

Es, posiblemente, unos de los ingredientes principales en la despensa y tiene un papel primordial en el sabor, la textura y, sobre todo, la estructura de nuestros dulces.

Después de abrir el paquete, conserva la harina en un lugar seco o en un bote hermético. Si dejas el paquete abierto, la harina se secará y es posible que tu próxima receta necesite más líquido del recomendado.

### Huevos

Es un ingrediente camaleónico que puede servir tanto para hacer una suave crema de limón o una natilla como para mantener la estructura de un bizcocho con sus proteínas. No solo influyen en la textura, sino en el sabor final de nuestros productos.

Utiliza siempre que puedas huevos orgánicos: su sabor es incomparable y merece la pena ese gasto extra.

Conserva los huevos siempre en la nevera con la punta hacia abajo.

### Jarabe de maíz blanco (*light corn syrup*)

El jarabe de maíz es un edulcorante líquido con una consistencia espesa, aunque no tanto como la glucosa, muy versátil en la repostería. Se utiliza para endulzar chocolates y para evitar la cristalización de los helados, consiguiendo una consistencia suave y cremosa.

Es generalmente claro e incoloro. Está saborizado con sal y vainilla pura, y tiene un sabor moderadamente dulce. *Light* (claro) se refiere al color del jarabe, no a una reducción en las calorías o en el azúcar.



SINCE 1874  
**HERSHEY'S  
COCOA**  
100% CACAO  
NATURAL UNSWEETENED  
PER 1 TBSP SERVING  
10 CALORIES  
0g SAT FAT  
0mg SODIUM  
0g SUGAR  
NET WT 8 OZ (226 g)

CHOCOLATES  
**VALOR**  
• 1881 •  
*0% Azúcares  
añadidos*  
**CACAO PURO**  
en polvo desgrasado  
100% NATURAL  
SIN GLUTEN  
250g  
CACAO PURO MAGRO EM PÓ • FAT-REDUCED COCOA POWDER  
02/2020 80602

CHOCOLATES  
**VALOR**  
• 1881 •  
**100%**  
**CACAO PURO NATURAL**

### Jarabe de maíz oscuro (*dark corn syrup*)

El jarabe de maíz oscuro es una mezcla de jarabe de maíz y una pequeña cantidad de jarabe de refinadores, que es un tipo de melaza. El jarabe oscuro está saborizado con caramelo y sal. Tiene un color marrón y un sabor distintivo a melaza. Se utiliza en postres como la tarta de pecanas.

### Leche

Es preferible utilizar leche entera en las preparaciones; su contenido en grasa la hace más recomendable que la leche desnatada o semidesnatada. Se puede sustituir por leche de cabra, de oveja e incluso por una bebida vegetal.

### Levadura

Es un ser vivo, un hongo que transforma el azúcar de la harina en gas, y se utiliza para fermentar el pan.

La levadura se presenta en dos formatos: la fresca, que suele venir en cubitos de veinticinco gramos, y la levadura instantánea en gránulos, que viene en sobres de siete o diez gramos

El inconveniente de la levadura fresca es que solo dura algo más de un mes en la nevera. Desde luego se podría congelar pero, al tratarse de un ser vivo, es posible que, con el tiempo, pierda capacidad de fermentación. Por ello es mucho más práctico tener sobres de levadura instantánea en la despensa, para poder utilizarlos en cualquier momento que se nos ocurra ponernos a hornear un pan o cualquier tipo de masa que necesite levadura.

Los sobres de levadura instantánea en ningún caso deben confundirse con la levadura química en sobres de Royal. Asimismo, se utiliza un tercio de la cantidad de levadura instantánea de la que se utilizaría fresca.

### Mantequilla

Es el milagro que se produce al batir la nata. Es la grasa por excelencia que tradicionalmente se usa para repostería. Su sabor es inconfundible y maravilloso, y no tiene sustituto.

A menos que sea por motivos de salud (ojo, no estoy hablando de consumo de menos calorías), no intentes sustituir la mantequilla por margarina o por otro

derivado como la mantequilla fácil de untar: los resultados no serán los mismos.

Tampoco uses mantequilla con sal: cada marca utiliza una proporción de sal diferente; por lo tanto, el sabor varía bastante. Emplea una mantequilla de calidad y alto contenido en materia grasa, pues notarás una gran diferencia en el producto final.

Si no utilizas toda la mantequilla de un paquete, conserva el resto en la nevera, perfectamente cerrada en su envoltorio o en papel de aluminio, asegurándote de que no entre en contacto con el aire para evitar que se reseque. Recuerda que también puedes congelar la mantequilla hasta seis meses.

### Nata fresca

Es una crema blanca, espesa, grasa (de 30 a 40 por ciento de materia grasa) y ligeramente acidificada por los cultivos bacterianos que contiene. Originalmente era una especialidad francesa, conocida como *crème fraîche*, pero hoy se ha extendido a lo largo de toda Europa y se emplea mucho, tanto en cocina como en repostería. Tiene un delicado aroma a nueces o a mantequilla, y es un maravilloso complemento para la fruta fresca, el caviar, nachos, patatas hervidas y ciertos pasteles.

### Nata líquida

Es la nata que piden las recetas para repostería; generalmente se trata de una nata alta en contenido grasa, es decir, entre un 35 y un 40 por ciento de materia grasa. La nata no solo se utiliza como un ingrediente en la preparación, sino que sirve como relleno y acompañamiento. Cuando una receta incluya este ingrediente, usa siempre nata para montar en vez de nata para cocinar, pues esta última tiene menor contenido en materia grasa.

Todas estas natas las puedes encontrar fácilmente en cualquier supermercado o hipermercado.

### Pasta de frutas

Se trata de unas pastas de frutas naturales concentradas que dan un sabor y un color increíbles a los postres. Son perfectas no solo para los *buttercreams* sino para la masa de los bizcochos.

### Polvo de hornear

Es un impulsor/gasificante, erróneamente llamado levadura química, conocido por la marca comercial



Royal. Al contrario que el bicarbonato, el polvo de hornear hace efecto al entrar en contacto con el calor. Y, al igual que el bicarbonato, debes emplear exactamente la cantidad que pide la receta.

El bicarbonato y el polvo de hornear no son intercambiables.

Conserva el polvo de hornear en un recipiente hermético en un lugar seco un máximo de nueve a seis meses.

### Sal

La sal realza el sabor de los ingredientes. No te olvides de utilizarla por muy pequeña que sea la cantidad cuando una receta te lo indique. Emplea sal de mesa.

### Vainilla

Si hay un sabor y un ingrediente inconfundible e imprescindible en repostería, ese es la vainilla: se la puede considerar como el ingrediente por excelencia. Una vez leí una frase que decía: «La vainilla

es como el amor, lo convierte todo en mejor». La vainilla es mi debilidad.

La vainilla se comercializa de varias formas: en vaina, en polvo, en extracto y en pasta. Esta última es verdaderamente interesante: se trata de una especie de jarabe muy espeso con las pintitas de la vainilla y todo su sabor, y lo encontrarás en la mayoría de recetas de este libro. Se utiliza en la misma proporción que el extracto de vainilla.

Se utiliza no solo para dar ese agradable sabor, sino también para acentuar el sabor de otros ingredientes, como hacen también la sal o el café. Yo utilizo pasta de vainilla de la marca Eurovanille y se puede adquirir en tiendas de repostería.

### Yogur

Es leche que se ha fermentado con bacterias de ácido láctico y que se ha dejado espesar. Para nuestras preparaciones, debemos usar yogur natural y, siempre que sea posible, yogur entero sin edulcorar.

## EQUIPAMIENTO

No te preocupes, que no voy a pedirte que salgas corriendo a comprar un montón de cacharros innecesarios. Si horneas de vez en cuando, seguro que tienes mucho del material que te detallo a continuación. Si, por el contrario, no horneas muy a menudo y apenas tienes equipamiento, sí te recomiendo que adquieras algo de este material, sobre todo el que te indico como imprescindible.

### Bandejas para galletas

Son unas bandejas lisas, metálicas y sin bordes, especiales para el horneado de las galletas. Las hay de muchos modelos y marcas. Personalmente prefiero las de color más claro y con una cámara de aire en la base que permite que el aire caliente circule, evitando que a las galletas se les queme la base.

### Báscula

Lo habrás oído cientos de veces: la repostería es una ciencia exacta; por tanto, una báscula para pesar los ingredientes con exactitud resulta imprescindible. No solo te servirá para hacer cualquiera de las recetas que te propongo, sino que podrás utilizarla para pesar cualquier otra cosa en la cocina. Aprovecha para comprar una que también tenga las medidas en libras, en onzas y en onzas líquidas; así no tendrás que hacer cálculos extraños cuando hagas recetas americanas.

### Batidora de pie/amasadora

Para mí es algo imprescindible, no podría vivir sin una. En mi caso tengo dos batidoras de pie KitchenAid, a las que declaro mi amor abiertamente, y aun-

que te parezca increíble, les doy uso a ambas, en ocasiones a la vez. A la hora de decidir comprarla o no, tú eres quien tendrá que valorar el espacio que tienes en tu cocina, así como el dinero que puedes invertir. Todas las recetas que contiene este libro se pueden hacer con una batidora de mano, o incluso a mano, pero la diferencia es abismal y, cuando la tengas, no sabrás cómo has podido vivir sin ella. Si no te he convencido, lee el apartado de la página 25: «¿Cómo usar y sacar el mejor partido a la batidora de pie KitchenAid?».

### Boquillas

Son imprescindibles a la hora de dar ese acabado tan bonito a unos *cupcakes*. No es preciso que te compres un juego enorme de boquillas; con una redonda o una de estrella será suficiente. En este libro voy a utilizar algunas (véase la página 91) y en cada caso te indicaré el número y la marca.

### Coladores/tamizadores

Ten siempre uno o dos tamaños, uno para tamizar cantidades grandes de harina o azúcar glas y otro más pequeño para cantidades pequeñas de cacao, cremor tártaro o almidón de maíz.

### Cucharas de helado

Son uno de esos utensilios en los que apenas reparo, pero que siempre utilizo. Sirven para dosificar las masas, ya sea para galletas, tartas, *muffins* o *cupcakes*. Compra las mismas que tienen en las heladerías, las profesionales, porque, aunque pueden resultar un poco más caras, son resistentes y de mejor calidad. Yo las tengo en tres

tamaños: pequeño (4 centímetros de diámetro), mediano (5,5 centímetros de diámetro) y grande (6,5 centímetros de diámetro).

### Cucharas y tazas medidoras americanas

Las cantidades de las recetas que te propongo en este libro están expresadas en gramos. Sin embargo, he usado cucharas medidoras para expresar las cantidades pequeñitas de la levadura, el polvo de hornear y el bicarbonato, entre otros. Son muy prácticas y las cantidades son tan pequeñas que, sin una báscula de precisión, sería casi imposible pesarlas. Las puedes encontrar por poco más de tres euros en casi cualquier tienda que venda productos de menaje o repostería. Es algo que no tendrás que reemplazar y te durará toda la vida.

Las medidas en mililitros correspondientes a estas cucharadas y cucharaditas, así como la forma de utilizarlas correctamente, las encontrarás en la tabla de equivalencias de la 199

### Espátulas

Una buena espátula será tu mejor aliada. Aunque no soy partidaria de la silicona en los moldes para hornear, en las espátulas la cosa cambia. Las espátulas de silicona son resistentes al calor y no se derriten en contacto con cualquier crema o azúcar caliente, ni tampoco con el roce de algún cacharro incandescente. Deben tener un mango lo suficientemente largo como para llegar al fondo del bol que se utiliza, para «rebañar» bien los restos de masa. No mezcles las espátulas que uses para las preparaciones dulces con las que emplees para algo salado. Yo tengo espátulas azules solo para lo salado, así no hay equivocación posible. Prefiero las que tienen el mango de silicona y son todas de una pieza, pues la lengüeta es firme a la vez que flexible. Las espátulas metálicas suelen tener el mango de madera o plástico, y son perfectas para extender *buttercream* sobre una tarta o alisar una masa. Las hay totalmente rectas y de diversos tamaños. Además, las hay con un pequeño ángulo junto al mango, ideales porque evitan que te manches los dedos.

### Estribo

Este utensilio metálico, que como su nombre indica tiene forma de estribo, aunque es de gran utilidad, no es imprescindible. Sirve para amalgamar

las masas que incorporan materias grasas, como mantequilla o manteca, pues, al contrario que las manos, no aportan calor a la masa.

### Mangas pasteleras

Junto con las boquillas, son imprescindibles a la hora de decorar. Las puedes encontrar de diferentes tamaños y las hay tanto desechables como reutilizables. Aunque lo que voy a decir no suene muy ecológico, personalmente uso las desechables, por comodidad. Las uso de 30, 40 y 50 centímetros, dependiendo de la cantidad de masa o *buttercream* que utilice.

### Moldes

Hay muchos tipos de moldes en el mercado, muchas marcas, calidades, materiales y precios. Sin ánimo de incitar al consumo, te recomiendo que inviertas en moldes de buena calidad. Muchas veces la buena calidad también significa un alto precio, pero a la larga es una inversión que agradecerás.

En esta lista no verás ningún molde de silicona para hornear. Si utilizamos guantes de silicona y protectores de silicona para protegernos del calor, por lógica entiendo que no es buen conductor del calor a la hora de hornear bizcochos. Y ahí lo voy a dejar.

Hay una serie de moldes básicos, utensilios que necesitaremos a lo largo del libro, que son:

- Moldes alargados para *pound cakes*. En España los llamamos, en mi opinión erróneamente, moldes para *plum cake*, ya que aquí a todo bizcocho rectangular lo llamamos *plum cake*, tenga o no tenga fruta. Los hay de diferentes tamaños y materiales. (Véase el apartado «Introducción» del capítulo de los *pound cakes*, en la página 42.)
- Moldes para *cupcakes/muffins*. Los hay de muchas marcas y de varios tamaños: mini, normal, grande y jumbo. En ellos puedes hacer, además de lo que su propio nombre indica, panecillos individuales, *miniquiches*, minitartaletas, *mini-brownies*... Los hay de distintas capacidades: 6, 12 y 24. Si utilizas estos moldes para *muffins*, será suficiente con que los engrases bien. Si lo usas para *cupcakes*, no es preciso engrasarlos, ya que, con que les pongas un papelillo, sirve.



(Véase el apartado «Introducción» del capítulo de los *cupcakes*, en la página 90, y de los *muffins*, en la página 66.)

- Moldes para *pies*. Estos moldes son una especie de platos hondos, de aproximadamente 23 centímetros, con las paredes ligeramente inclinadas; pueden estar hechos de cuatro materiales (cristal, esmalte vitrificado, aluminio y cerámica), y se emplea uno u otro dependiendo del tipo de *pie* que vayamos a hacer. (Véase el apartado «Introducción» del capítulo de los *pies*, en la página 112.)

### Papel de hornear

Resulta imprescindible a la hora del horneado, y será tu gran aliado, junto con la mantequilla, para que no se te pegue nada a los moldes. Mi favorito es el liso y que viene ya precortado.

### Pincel de silicona

Siempre he dicho que no existe un molde que pegue un bizcocho, sino un molde mal engrasado. Los pinceles de silicona te servirán para engrasar bien las paredes y las bases de los moldes.

### Protector de silicona para pies

Desde luego no es algo imprescindible, pero no te negaré que resulta muy práctico si vas a hacer muchos *pies*. Este protector de silicona se coloca alrededor del *pie* para evitar que el borde se dore demasiado. Es regulable y se adapta al tamaño de cualquier molde. Sin duda, puedes optar por proteger el borde de tu *pie* con papel de aluminio.

### Ralladores

Soy fan incondicional de los ralladores Microplane; los uso muchísimo, tanto para rallar chocolate como zanahorias, queso o cítricos. Me gustan especialmente para rallar las zanahorias que utilizo en las recetas, porque obtengo un rallado finísimo que hace que el bizcocho siempre quede húmedo y jugoso. Tengo de varios tamaños, tanto para dulce como para salado.

### Rejillas enfriadoras

Las rejillas sirven para enfriar uniformemente los bizcochos. Si dejas enfriar el bizcocho dentro del molde o incluso sobre un plato, el vapor se condensará en los laterales y la base se empapará, quedando húmedo. Estas rejillas te servirán tanto para bizcochos como para *cupcakes*, *muffins*, *pies* y galletas. Compra rejillas resistentes y, en la medida de lo posible, apilables, para que ocupen el menor espacio posible cuando las estés utilizando.

### Reloj de cocina

Totalmente imprescindible. Si no te quieres comprar uno de estos *gadgets* con formas divertidas y que, como los míos, siempre se terminan estropeando, pídele a nuestras «amigas» Siri o Alexa que te avisen pasados los minutos de horneado.

### Rodillos

Son imprescindibles para estirar y extender la masa, y los hay de madera, silicona, polietileno, acrílicos, de mármol y de metal. Elige el que más te guste y se ajuste a tus necesidades según el uso que le vayas a dar.

### Termómetro de horno

Junto con el reloj de cocina, es algo totalmente imprescindible, ya que la temperatura que indica tu horno muchas veces no es la correcta. En repostería, una desviación de más o menos 25 °C en la temperatura puede resultar catastrófica. Es totalmente indispensable un termómetro que te indique la temperatura correcta en todo momento. Puedes comprar estos termómetros en cualquier tienda de productos de repostería.

### Varillas

Perfectas para batir o mezclar a mano una preparación. Tengo varias de distintos tamaños, pero siempre intento que sean de acero y de una sola pieza, para que no les quede nada de agua dentro a la hora de lavarlas.