

MONTSE ABELLÀ
RAQUEL SÁNCHEZ SILVA

EMULSIONAR ES MEZCLAR CON CARIÑO

Un curso de repostería realmente fácil



LIBROS CÚPULA

MONTSE ABELLÀ
RAQUEL SÁNCHEZ SILVA

EMULSIONAR

ES MEZCLAR CON CARIÑO

Un curso de repostería realmente fácil

Fotografías de
MATÍAS PÉREZ LLERA

LIBROS CÚPULA

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).

Diríjase 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 o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Montse Abellà y Raquel Sánchez Silva, 2022

© de las fotografías de interior y de cubierta: Matías Pérez Llera

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

Diseño y maquetación: Roser Orra (@twice_design)

Primera edición en esta presentación: 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

ISBN: 978-84-480-2988-3

Depósito legal: B. 9.995-2022

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.

Sumario

Prólogo, por Paco Torreblanca ✨ 7

Introducción ✨ 11

RECETAS

Cre moso de chocolate blanco
y compota ligera de mango ✨ 18

Coco, almendra,
pan de centeno garrapiñado,
limón y hierbaluisa ✨ 32

Sorpresas
de fruta de la pasión ✨ 44

Ensalada
de melón y albahaca,
pimienta negra
y cardamomo ✨ 64

Sopa de zanahoria
y cítricos, manzana, yogur
y aceite de oliva ✨ 72

Sopa de chía,
granizado de manzana y apio
y sorbete de fresa ✨ 78

Piña al vino de Oporto,
maíz, café y whisky ✨ 88

Fresas con nata ✨ 98

Plátano, café y whisky
con crema montada
de haba tonka ✨ 108

Ravioli de higo ✨ 124

Zanahoria en granizado,
lima, eneldo, avena
y jengibre ✨ 134

Bizcocho de aceite de oliva
con semillas de amapola,
compota de membrillo,
yogur y naranja ✨ 146

Bizcocho de aceite de oliva,
crema de queso, manzana reineta
y trufa negra ✨ 160

Pan de especias
con melocotón asado
y helado de cerveza negra ✨ 168

Piña con galleta salada
de azúcar moreno
y helado de pan de especias ✨ 176

Fresas, crema de limón y azafrán,
avellanas, coco y albahaca ✨ 188

Panna cotta de hinojo,
aguacate, limón y jengibre ✨ 198

Cerezas, queso fresco,
amaretto, café, menta
y chicharrones ✨ 208

Gajos de pera
cocinados con regaliz,
pimienta rosa
y leche ahumada ✨ 218

Crème brûlée de azafrán,
galleta salada
y helado de avellana ✨ 230

Nabo daikon, maíz, regaliz
y fruta de la pasión ✨ 244

Bizcocho de queso,
ruibarbo, castaña
y colinabo ✨ 256

Sopa de chocolate,
fruta de la pasión,
avellanas, aceitunas
y curry ✨ 270

Mantecado de avellanas,
limón, romero y menta ✨ 282

Borracho
con sopa de manzana,
pasas y ron ✨ 294

Ponche segoviano ✨ 306

Crema de café
con mousse de chocolate cocida
y semilla de cacao ✨ 318

Horchata de cacahuets
y mousse de chocolate 70%
con aceite de oliva ✨ 328

Tarta de queso y pera ✨ 338

Tarta de chocolate 2006 ✨ 350

RECETAS

Cremoso de chocolate blanco y compota ligera de mango

4 personas

Compota de mango

250 g mango fresco
50 g azúcar
10 g jengibre

Cortamos el mango en dados pequeños y lo ponemos en un cazo al fuego con el azúcar; dejamos cocer y una vez reducido el líquido lo retiramos del fuego y le añadimos el jengibre cortado en dados; lo dejamos infusionar hasta que esté frío.

Cremoso de chocolate blanco

250 g nata
50 g yemas
14 g azúcar
100 g chocolate blanco
1 hoja gelatina

Preparamos una crema inglesa con la nata, las yemas y el azúcar. Una vez preparada, la vertemos encima del chocolate y la gelatina, lo colamos y lo dejamos reposar.

Una vez reposado, lo montamos como si de una nata se tratara, lo ponemos en una manga de boquilla gorda y lo estiramos. Lo reservamos en el congelador, se corta al gusto y se baña en chocolate blanco. Reservamos en el congelador.

Helado de fruta de la pasión

250 g de leche
100 g de zumo de fruta de la pasión
135 g de yemas
125 g de azúcar
2 g de gelatina

Procedemos a la elaboración de una crema inglesa, y al final añadimos el puré de pasión y la gelatina, colamos y turbinamos. Reservar en el congelador.



Bizcocho de chocolate blanco

150 g de chocolate blanco
120 g de mantequilla
75 g de yemas
125 g de claras
100 g de azúcar
60 g de harina

Pomamos la mantequilla y mezclamos con la cobertura fundida. Incorporamos las yemas removiendo con una varilla. Aparte, montamos las claras con el azúcar y juntamos las dos mezclas. Al final añadimos la harina y horneamos a 180 °C durante 10 minutos.

Crujiente de naranja

1 naranja
25 g de agua
25 g de azúcar

Hacemos con el agua y el azúcar un jarabe, cortamos la naranja en rodajas muy finas y las ponemos encima de una silicona bañada con el jarabe. La dejamos secar en el horno a 80 °C hasta que esté crujiente.

Montaje

Hojas de menta
Semillas de fruta
de la pasión

Colocamos en el plato los cremosos, a continuación intercalando la compota de mango, el bizcocho lo cortamos en dados y también intercalamos. Ponemos una bola de helado y decoramos con los crujientes secos, hojas de menta y con semillas de fruta de la pasión.

RAQUEL: Cremoso de chocolate blanco y compota ligera de mango. Mmmmm. Cuando los grandes chefs decís «cremoso», ¿a qué os referís exactamente?

MONTSE: La verdad es que los grandes chefs no sé lo que quieren decir, yo lo entiendo como una textura, cremosa, untuosa, con inyección de microburbujas. En el momento de comerlo, con la ayuda de la temperatura corporal hace que me envuelva la boca por completo.

R: La crema inglesa es para ti como un fondo de armario, sirve para casi cada ocasión por distinta que sea...

M: La verdad es que es una base neutra que sirve para todo, la podemos aromatizar o bien complementar del sabor que queramos, el límite lo tenemos en nuestra imaginación, también con ella preparamos bases de helados o acompañamos tartas, postres o elaboraciones dulces, y como dicen en casa, se podría comer a cubos.



Qué es la crema inglesa y cómo la hace Montse

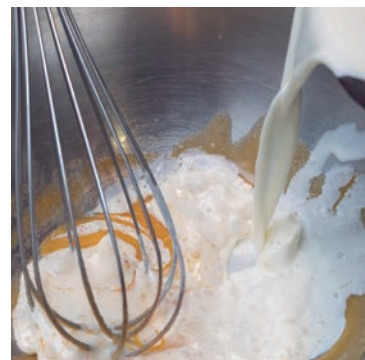
La crema inglesa es una crema a base de lácteos, generalmente la misma proporción de leche y nata, aunque podemos cambiar las proporciones.

La crema inglesa se liga por la acción de la cocción de los huevos que cuajan ligeramente, y debe alcanzar una temperatura de 85 °C.

Esta crema puede tener el sabor que queramos, simplemente tenemos que experimentar.

Se calienta la mezcla de lácteos y se le añade el sabor, aparte, en un bol ponemos las yemas junto con el azúcar, mezclamos bien y juntamos con los lácteos, mezclamos de nuevo y lo llevamos al fuego de nuevo, con intensidad moderada y sin dejar de remover.

Con la ayuda del termómetro, cuando llegue a 85 °C, retiramos, colamos y enfriamos rápidamente, normalmente si son pocas las cantidades a elaborar se enfría con un baño María invertido. Vamos, ¡un bol con hielo de toda la vida!



MONTSE: Yo lo que quiero conseguir con esta receta y con todas es, sabor, temperatura y textura. Lo que yo llamo «ruido en boca».

RAQUEL: Tu famoso «ruido en boca» que no suena en la boca...

M: ... sino en tu cabeza. Jajaja...



Qué es el concepto de «ruido en boca»

El concepto de «ruido en boca» para mí es jugar con el cerebro, alterarlo y querer darle la vuelta, que este no crea que si algo se llama postre siempre tiene que ser dulce. Podemos jugar con los picantes, con los ácidos o los salados, y esto no solo lo encontramos con el sabor, si de repente encontramos algo crujiente o bien algo más blando, nuestro cerebro se conecta con nosotros. Y después ya tenemos el tercer nivel, que es el de introducir temperaturas, que en un mismo plato haya elaboraciones calientes, frías y muy frías.

MONTSE: Con esto conseguimos que nuestro cerebro preste atención a lo que está comiendo y no se convierta en una experiencia monótona.

RAQUEL: ¿Y cómo quieres conseguir ese «ruido en boca» en esta receta?

M: En esta receta quiero conseguirlo con las diferentes texturas del cremoso de chocolate y el baño de chocolate exterior, el bizcocho, la untuosidad de la compota ligera, y el crujiente de cítricos. En este caso, la crema inglesa la hemos modificado un poco; normalmente las cremas inglesas llevan leche y nata, y aquí hemos sustituido la leche por nata, consiguiendo así que sea mucho más cremosa y tenga más cantidad de grasa. Suena raro, ¿verdad? Realmente la crema cuando la terminamos de cocer y enfría podemos usarla, pero aquí la dejamos descansar tapada en frío de 6 a 12 horas, consiguiendo así que la grasa se estabilice otra vez y podamos manipularla. ¿Qué quiero decir con manipularla? Pues que la puedo volver a montar como si de una nata se tratara, consiguiendo en este caso una nata de chocolate blanco, evidentemente enriquecida con los huevos. Una delicia.

R: ¿En qué orden haces la mezcla? ¿Primero el chocolate y luego la gelatina?

M: A la vez.

R: ¿Cómo?

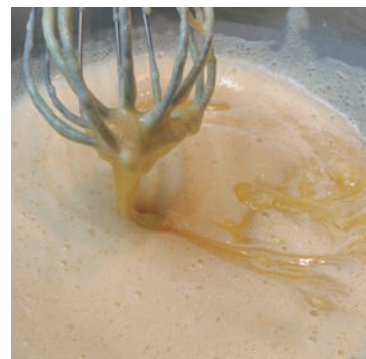


Optimización del tiempo de cocinado

Hay que optimizar el tiempo, ya que no siempre disponemos de un ayudante a nuestro lado o bien de mucho tiempo, y al principio resulta un poco engorroso. Lo que vamos a hacer es:

En el bol ponemos el chocolate, que con el calor de la crema inglesa fundirá, y al mismo tiempo este chocolate hará que la crema empiece a enfriar. Al inicio de la receta pondremos a hidratar la gelatina y la tendremos al punto para cuando la necesitemos. Tenemos que colarlo siempre todo, sea lo que sea, así aseguramos que todo queda perfecto. Con esta regla básica lo que haremos es que al lado del fuego donde vayamos a preparar la crema tendremos preparado el bol con el chocolate, encima un colador, y, dentro del colador, las hojas de gelatina hidratadas y escurridas, para que cuando el termómetro alcance la temperatura de 83-85 °C no tengamos que salir corriendo a preparar todo y la crema se nos pase.

En el momento en que la crema alcanza esa temperatura, la vertemos en el colador, donde estará la gelatina, y al mismo momento que colamos la crema también estamos disolviendo la gelatina, que cae caliente encima del chocolate. Una vez colado todo movemos enérgicamente para integrar por completo el chocolate ¡y listo! Podemos enfriar.



MONTSE: Una vez preparado el cremoso, dejamos que descanse.

RAQUEL: ¿Querrás decir que repose? Jajaja. Tú y tu jerga de mamá pastelera.

M: Es mucho mejor que descanse, mucho más concreto, y tengo argumentos, por ejemplo, que lo arropo a piel y lo dejo en frío.

R: Ahora que lo dices, prefiero mil veces los postres que descansan que los que no. Tengo una amiga que dice que el mundo se divide entre las personas que desayunan y las que no. Para mí el mundo de los postres se divide entre los que se elaboran el día antes y los del mismo día. A mí por regla general me salen mucho mejor los del día anterior.

M: ¿Porque descansan?

R: Porque me quedo sola, cocino por la noche, con todo en silencio, tengo tiempo y creo que le puedo poner mucho más mimo. ¿Tú eres de los del día antes?

M: Absolutamente. Y de la mitad del mundo que desayuna y bien.

R: ¿Cuánto tiempo dejas el cremoso en la nevera, toda la noche?

M: De 6 a 12 horas. Te lo pongo fácil, te doy margen.

R: Gracias, maestra. ¿Y qué nos encontraremos al día siguiente en tu venerable nevera?

M: Al día siguiente nuestra crema ha descansado adecuadamente y el chocolate que hemos introducido en ella se ha solidificado, la crema adquiere una textura que yo la llamo terciopelo -untuosa, sedosa-..., esta crema es perfecta para comerla así, sin hacerle nada. Tiene un problema, y es que aunque contiene gelatina, posee una textura muy ligera y en el plato no se sujeta, pero si la pones en un bol o en un vaso queda maravillosa para comerla, por ejemplo con unas galletas rotas. Si esta crema la trabajamos un poco, es decir, le damos con la varilla y le introducimos burbujas de aire, obtendremos así un cremoso que se nos sujetará mucho mejor y conseguiremos una textura más aireada.

Y si la montamos del todo, y dejamos reposar un poco antes de estirar en manga, podremos obtener la forma que queramos y será cremosa y esponjosa.

Y esto siempre partiendo de la misma crema.



La importancia de las grasas en las natas

Tenemos varios tipos de nata, pero generalmente en los supermercados, o bien en las tiendas de barrio, encontramos dos tipos: la nata ligera o la nata para montar. Esto muchas veces crea confusión, ya que generalmente intentamos sin darnos cuenta aligerar las grasas o los azúcares, pensando que actúan igual, y esto no es así. Una nata ligera es una nata a la que le han quitado grasa, y si tú quieres montarla ni con la ayuda del genio de la lámpara sucede esto.

Por eso hay que usar siempre nata para montar, o lo que es más adecuado, que contenga un 35 % (o aproximado) de materia grasa. Solo de esta manera podremos hacer correctamente nuestras elaboraciones de pastelería.

RAQUEL: ¿Y se monta fácilmente?

MONTSE: Depende del brazo que tengas.

R: ¿Me vas a responder en serio alguna vez?

M: ... (Montse sonríe.)

R: Me refería a si es delicada, de esas a las que no puedes quitarle el ojo de encima ni medio segundo.

M: Al principio la mezcla pesa un poco y parece que no se monta, pero al final hay que ir con mucho cuidado, ya que si se nos pasa un segundo se nos corta y obtendremos una mantequilla de chocolate blanco espectacular.

R: ¿Y por qué es tan delicada la señorita?

M: Las señoritas de la pastelería son las claras. Siempre las claras. Esta crema es delicada por partida doble, es una crema con alto contenido en nata, y también le hemos añadido chocolate blanco, es decir, otra grasa, en este caso vegetal. Y lo que queremos conseguir es que quede estable.

R: De acuerdo. Pero ¿por qué dices que es tan, tan delicada?

M: La hemos castigado, y al montarla se ha calentado ligeramente por la fricción. Nos queda un poco semilíquida, así que si queremos darle forma con una manga y una boquilla, antes de estirla, la vamos a dejar reposar otra vez en la nevera unos 30 minutos, para que la gelatina actúe y la crema coja frío, y así esté un poco más dura. Hay que pensar que si tardamos mucho rato en el proceso del estirado esta crema se nos va a bajar, primero por la temperatura ambiente del espacio y, por otro lado, por el calor continuo de nuestras manos, que hacen que el chocolate funda y no quede como deseamos.

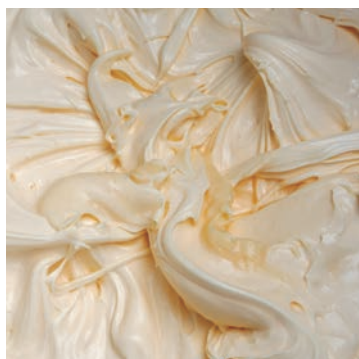
R: ¿Por qué? ¿Qué forma estás buscando?

M: Un cilindro. Yo lo hago con una manga y una boquilla lisa cilíndrica, pero para conseguirlo reposamos en la manga después de montar la crema. Estiramos o escudillamos encima de un papel de horno y lo ponemos en el congelador. Una vez congelado podemos manipular como deseamos.

R: Te imagino midiendo los cilindros al milímetro.

M: No te rías, nosotros trabajamos con la regla.

R: Nooo. Es broma.



M: Las medidas en un plato deben ser perfectas. No puedo soportar que en un restaurante dos comensales pidan el mismo plato y el de uno tenga el doble de cantidad que el de otro.

R: Buscas la perfección.

M: No. Busco la igualdad y que no me toque el plato que tiene menos. Eso da mucha rabia. Muchas veces la perfección no es lo perfecto, ya que parece que lo haya elaborado una máquina y haya perdido el toque artesanal o manual.

R: Logrado ese reparto equitativo ya tenemos nuestro elemento principal: el cremoso, y ahora... ¿qué hacemos?

M: Para lograr el «ruido en boca» lo bañamos, pero, ¿cómo lo bañas? Piensa que tiene el diámetro del capuchón de un rotulador.

R: Sumergiéndolo.

M: Ya, pero ¿cómo?

R: ¿?

M: Vamos, ¿qué se te ocurre? ¿Un palillo, por ejemplo?

R: Sí, podría ser.

M: Podría ser, pero yo lo hago con una aguja de jeringuilla.

Es fina y tiene un extremo lo suficientemente ancho para poder sujetarlo bien, además, puedes conseguir varias longitudes según necesidad. Tengo a la farmacéutica de al lado de casa impresionada.

R: ¿Y quitas la aguja al colocarlo en la bandeja inmediatamente?

M: No hace falta. Hay trucos. Yo lo que hago es coger un tope de 6 agujas, pincho los cremosos cortados a medida. Y congelados, con las agujas por un extremo, sumerjo uno a uno en el chocolate fundido y no muy caliente, y los voy depositando en una bandeja con papel de horno en la base. No retiro la aguja y lo hago con las seis piezas, de vuelta al congelador, y en 3 minutos, cuando todo ya se ha asentado, retiro las agujas con delicadeza. Si quitas las agujas al momento sueles desenganchar gran parte del chocolate y no quedan bien.

Evidentemente cuando retiro la aguja queda un agujero pequeño, que con el dedo y un poco de chocolate blanco sello y queda perfecto.

R: Toque Abellà.

M: Y ahora a por los complementos.



R: Para mí: el bolso y los zapatos.

M: Eso es, más o menos. Porque vamos a hacer helado de fruta de la pasión. La compota, el bizcocho, el crujiente, en este postre la verdad es que podemos hacer las elaboraciones en previsión un par de días antes, así el día del evento simplemente tenemos que emplatar y disfrutar de la compañía. Lo que llamamos en cocina «ir por delante».

R: Colocarla en la lista de postres del día anterior.

M: La receta es esta: del día anterior o antes. Es una compota ligera de mango.

La llamo ligera porque no quiero cocinar largo tiempo la fruta para no perder todo su frescor, y también es ligera porque ponemos poca proporción de azúcar en la mezcla.

Yo cojo el mango, cuanto más maduro mejor, lo pelo y lo corto en trozos imperfectos pero pequeños (si los dejo muy grandes tarda más en cocinar y perdemos frescor). Lo pongo en un cazo y le añado el azúcar, remuevo y lo dejo «llorar» (lo llamo así cuando la fruta extrae el líquido con la ayuda del azúcar). Una vez vemos que la fruta tiene una pequeña capa de agua por encima podemos ponerlo al fuego.

Siempre lo pongo a fuego medio y removiendo de vez en cuando el agua que hemos visto anteriormente, y tiene que desaparecer. Si el mango estuviese cortado grande nos quedarían tropezones. De esta manera se convierte en puré durante la cocción.

Una vez desaparecida el agua lo retiramos del fuego y añadimos el jengibre pelado y en trozos grandes.

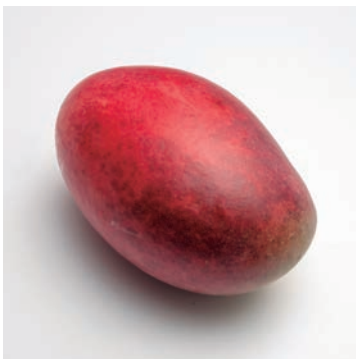
¿Por qué en trozos grandes? Pues para poder retirarlos de la compota más fácilmente.

Una vez hemos añadido el jengibre tapamos con papel film la parte superior del cazo y dejamos infusionando fuera del fuego hasta que la mezcla está fría.

Una vez fría retiramos el jengibre y ya la tenemos lista para guardar en frigorífico o congelador.

R: Por cierto, ¿qué diferencia hay entre compota y mermelada?

M: Yo siempre las tuneo porque quito azúcar, y pocas veces hago TPT (tanto por tanto). Pero compota y mermelada son diferentes.





Diferencia entre compota y mermelada

Por regla general, la mermelada tiene un mínimo del 50 % a un cien por cien de azúcar. Esta cantidad de azúcar se utiliza para poder conservar las frutas en mermelada a temperatura ambiente sin que haya ningún tipo de contaminación ni que se estropee. Por otra parte, la compota es fruta que se cocina con un poco de agua si fuera necesario y una proporción de azúcar muy baja pudiendo ser en algunas recetas solamente fruta.

RAQUEL: ¿Y el jengibre?

MONTSE: Hay que añadirlo en crudo.

R: ¿Y por qué no lo has calentado con el mango?

M: Porque quiero el sabor del jengibre crudo, no cocinado. Todos los ingredientes tienen dos sabores, uno fresco y otro cocinado.

R: ¿Y por qué prefieres el jengibre en crudo para esta receta?

M: Resulta fresco, con un punto cítrico y picante, y si lo cocino tiene un punto más apagado y más amargo en boca.

R: Y ya vamos con el temible helado.

M: ¿Por qué?

R: No me salen bien, y la diferencia entre un helado bueno y uno malo es tanta... Hay productos donde una elaboración a medias te salva, pero un helado malo es terrorífico.

M: Ya, pero con poco te sale un helado tan rico...



Cómo hacer un buen helado de fruta de la pasión

Cuando hago un helado, al igual que cualquier otra elaboración, la materia prima es muy importante y la diferencia entre un buen producto o un mal producto a veces suele ser económicamente insignificante, y el resultado es abismal.

Por ejemplo, usando unos huevos comunes o unos huevos de corral, económicamente es muy asumible y la diferencia en sabor y calidad abruma a cualquiera.

En este helado la clave es la sustitución de la nata por el zumo de fruta de la pasión.

Preparamos un helado de base de crema inglesa; pongo en un cazo la leche, por otra parte en un bol tengo las yemas de huevo y el azúcar, lo bato enérgicamente, ya que si no fuera así el azúcar podría cauterizar las yemas y obtendría grumos desagradables en la mezcla y la crema no cuajaría correctamente.

Una vez caliente la leche, la vierto sobre las yemas y el azúcar, mezclo bien y vuelco la mezcla al cazo, ya que tengo que cocinar las yemas.

Sin dejar de remover, y con la ayuda de un termómetro, cuezo la mezcla a fuego moderado hasta que la crema alcanza los 83-85 °C. En ese momento cuelo mi crema a un bol y lo enfrió rápidamente (baño María invertido) y a continuación añado el zumo de fruta de la pasión, que me ayuda a enfriar la crema. Si en la crema también hubiese nata sería un problema, ya que la fruta de la pasión es muy ácida y me cortaría la nata, obteniendo una textura desagradable en boca.

Para terminar, disuelvo la gelatina en la crema todavía en caliente.

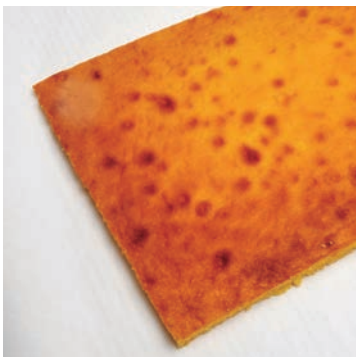
Los helados, una vez elaborados, hay que dejarlos madurar o reposar. Lo ideal es que se elaboren una tarde y, al día siguiente, ya se pueden mantecar o montar.

RAQUEL: ¿Y cómo haces el puré de fruta de la pasión?

MONTSE: ¡Es imposible! Lo tienes que comprar hecho. Sustituimos.

R: Este momento novatada no te lo voy a tener en cuenta. Me he visto tres días antes limpiando fruta de la pasión y sacando un puré... Bueno, *habemus* helado...

M: Y nos faltaría el bizcocho y el crujiente. Y este bizcocho para mí es lo más parecido a un sobao.



R: Pasiego.

M: Sí, pasiego. Me recuerda en textura al sobao. La receta es esta: pomamos la mantequilla y...

R: Perdona que te interrumpa, Montse, pero si tengo prisa ¿cómo pasamos de la mantequilla en frío a la mantequilla en pomada? A mí el microondas me arruina la mantequilla, y que no se te vaya al baño María, también...

M: No hay prisa que valga. Hay que sacarla antes de la nevera y yo, si tengo que darle calor, se lo doy con el movimiento. Bracito, mano y no uso ninguna otra fuente de calor. Aunque en caso de que se te vaya la mantequilla y pase el punto de pomada siempre es recuperable. Pero, insisto, siempre fuera de la nevera y un último toque con tus manitas. Y, además, en esta receta, lo tienes aún más fácil, porque puedes compensar con la temperatura del chocolate.

R: Para unir esas dos grasas...

M: Tienes que hacer que se quieran.



Que los ingredientes se quieran

En la pastelería debes tener siempre mucho cuidado con las temperaturas, ya que si en una elaboración, por ejemplo, tenemos huevos y mantequilla pomada, y a la mantequilla después de trabajarla le añades los huevos fríos, automáticamente la mantequilla se va a bloquear, arruinando en muchos casos nuestra receta.

¿Qué tienes que hacer? Debes entender que en una mezcla generalmente los ingredientes necesitan estar a una temperatura igualada, y si nos especifican alguna temperatura en algún ingrediente este va a ser nuestro principio para elaborar esta receta.

Es importante que los ingredientes se quieran estando en sintonía (temperatura) y no que se repelan, ya que el conjunto de estos y su estado hará que tu receta sea espectacular.