

BEA CANO

# ¡Cookies!

Más de 120 irresistibles recetas  
de las galletas más deseadas



LIBROS CÚPULA

BEA CANO

# ¡Cookies!

Más de 120 irresistibles recetas  
de las galletas más deseadas

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](http://www.conlicencia.com) o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Bea Cano, 2022

© de las fotografías de interior y de cubierta: Bea Cano; excepto: págs. 5, 9, 12, 15, 19, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 35, 36, 37, 80, 81, 110, 111, 140, 141, 178, 179, 216, 217, 240, 241, 266, 267, 292, 293, 318, 325: © Silvia Palma García

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

Diseño de interior y composición: Leticia Ucin

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

Primera edición: noviembre 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: 978-84-480-1795-8

Depósito legal: B.15161-2013

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

<b>SOBRE MÍ</b>	<b>008</b>	LEVAIN BAKERY	098
<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>010</b>	PAN BANGING	100
<b>CÓMO UTILIZAR ESTE LIBRO</b>	<b>013</b>	MONSTER COOKIE	102
<b>UTENSILIOS</b>	<b>014</b>	SELVA NEGRA	104
<b>INGREDIENTES</b>	<b>018</b>	MÁRMOL	106
<b>PASO A PASO</b>	<b>024</b>	LA PARISIENNE	108
<b>TRUCOS Y CONSEJOS</b>	<b>034</b>		
<b>ÍNDICE DE RECETAS</b>		<b>3. SÁNDWICHES</b>	<b>110</b>
<b>1. CLÁSICAS</b>	<b>036</b>	ALFAJORES	114
NEW YORK TIMES	040	NUTTER BUTTERS	116
TOFE	042	CALABAZA Y NUTELLA	118
TAHINI	044	TARTA DE ZANAHORIA Y COCO	120
RICOTTA Y LIMÓN	046	LIMÓN Y AMAPOLA	122
TRIPLE CHOCOLATE	048	MONTECARLO	124
CHOCOLATE BLANCO Y BOURBON	050	OATMEAL CREAM PIES	126
NEIMAN MARCUS	052	OREO	128
ANZAC	054	PECANAS Y DULCE DE LECHE	130
COWBOY COOKIES	056	PISTACHO Y CHOCOLATE	132
AVENA DE CHRISTINA TOSI	058	TIRAMISÚ	134
BROWNIE	060	LIMÓN Y JENGIBRE	136
CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESAS	062	CAFÉ, CHOCOLATE Y BAILEYS	138
CHOCOLATE, ALMENDRAS Y NARANJA	064		
CRINKLE DE LIMÓN	066	<b>4. RELLENAS</b>	<b>140</b>
MANTEQUILLA TOSTADA Y CHOCOLATE	068	S'MORES	144
MELAZA Y ESPECIAS	070	BANOFFEE	146
TÉ MATCHA	072	APPLE PIE CRUMBLE	148
CREMA DE CACAHUETE Y CHOCOLATE	074	TOFE	150
SNICKERDOODLES	076	FERRERO	152
CHOCOLATE CHIPS Y ACEITE		CHOCOLATE Y NUTELLA	154
DE OLIVA	078	CÍTRICOS Y CREMA	156
		OREOS	158
<b>2. XXL</b>	<b>080</b>	LOTUS	160
SKILLET RELLENA DE NUTELLA	084	COOKIE CUPS CON CALABAZA	162
AVENA, PASAS Y AGAVE	086	CHOCOLATE Y NARANJA	164
DESAYUNO	088	CHEESECAKE	166
COMPOST	090	BUCKEYE BROWNIE	168
CHOCOLATE Y CACAHUETES	092	TARTA ZANAHORIA	170
AVELLANA Y KINDER	094	BROOKIE	172
SHORTBREAD	096	BAKEWELL DE TROTTAMUNDOS	174
		KINDER BUENO	176

<b>5. FESTIVAS</b>	<b>178</b>		
BLACK AND WHITE	182	OREO MONSTER	260
CINNAMON ROLLS	184	MANTEQUILLA TOSTADA	262
CAJA DE BOMBONES	186	CRUMBLE Y ARÁNDANOS	264
MACARONS	188		
CREMA DE AVELLANA Y CREMA		<b>8. NAVIDAD</b>	<b>266</b>
DE CACAHUETE	192	CHOCOLATE CALIENTE	270
ITALIAN RAINBOW	194	ANÍS Y ALMENDRA	272
CRÈME BRÛLÉE	196	CANTUCCINI	274
NAPOLITAN	198	SPECULOOS	276
TARTA DE LIMÓN	200	NUTELLA	278
ROLL DE DÁTILES	202	LINZER DE COCO Y FRAMBUESAS	280
RUBY	204	ICEBOX	282
SELLOS	206	RED VELVET	284
PEANUT BUTTER & JELLY	208	JENGIBRE Y TURRÓN	286
PALOMITAS Y CARAMELO	210	SNOWBALLS	288
FUNFETTI	212	TURRÓN DE CHOCOLATE	290
TURTLE	214		
		<b>9. COOKIE DOUGH</b>	<b>292</b>
<b>6. VEGANAS</b>	<b>216</b>	BARK	296
MANZANA Y AVENA	220	BARRITAS DE AVENA	298
BANANA BREAD	222	CHOCOLATE CHIP EN SLOW COOKER	300
QUINOA Y SEMILLAS	224	GRANOLA DE GALLETAS	302
DÁTILES Y AVENA	226	TARTA DE CUMPLEAÑOS	304
ALFAJORES CON DULCE DE DÁTIL	228	MINIRRECETA	306
CHOCOLATE CHIP COOKIES	230	SALAMI DE CHOCOLATE	308
PLÁTANO Y CACAHUETE	232	TRUFAS	310
BROWNIE	234	SÁNDWICH HELADO	312
CACAHUETE Y FRAMBUESAS	236	MANTEQUILLA DE SPECULOOS	314
KITCHEN SINK	238	MIX IN A JAR	316
<b>7. SIN GLUTEN</b>	<b>240</b>	<b>10. EXTRAS</b>	<b>318</b>
CHOCOLATE CHIP COOKIES	244	CREMA DE MANTEQUILLA SUIZA	319
AMARETTI CON FRESAS	246	MEZCLA DE ESPECIAS PARA EL	
CREMA DE CACAHUETE	248	PASTEL DE CALABAZA	319
SIN HARINA	250	BROWNIE	320
SARRACENO Y CHOCOLATE	252	CREMA DE LIMÓN	320
ALGARROBA	254	MERENGUE SUIZO	321
MACAROONS	256	TOFES (CARAMELOS BLANDOS)	321
CALABAZA Y CANELA	258	<b>LIBROS, BLOGS Y WEBS</b>	<b>322</b>
		<b>GRACIAS</b>	<b>324</b>



# CÓMO UTILIZAR ESTE LIBRO

No es que hacer una galleta sea algo complicado, pero, como todas las elaboraciones en repostería, necesita un orden y unos pasos que debes seguir como garantía de éxito.

→ Busca tu momento, despeja la cocina y pon tu música favorita si te ayuda a concentrarte. Aunque son recetas sencillas cualquier despiste puede hacer que no funcionen.

→ Comprueba el nivel de experiencia que debes tener para hacer la receta:

🍪 COOKIE = PARA TODOS

🍪🍪 COOKIES = CON EXPERIENCIA

🍪🍪🍪 COOKIES = EXPERTO

→ Revisa en la receta si tienes el tiempo indicado para prepararla y para hornear o si la puedes dejar reposando en el frigorífico. Si la dejas reposando, programa el momento de hornear.

→ Cuando en una receta hay varios procesos, te marco los tiempos de preparación de cada uno separados por +; lo mismo si hay diferentes momentos en los que la masa debe reposar.

## Por ejemplo, las galletas de tiramisú:

TIEMPO DE PREPARACIÓN 20' (masa de galletas) + 10' (crema de mascarpone) + 10' (montaje de la galleta)

→ El tiempo de reposo que te indico es el mínimo necesario para que la galleta salga perfecta. Te recomiendo un máximo de 36 horas, pero, si tienes masa en el frigorífico y no te da tiempo a hornear, recuerda que todas las masas de este libro, excepto las que llevan fruta fresca, como las de desayuno o las de frambuesas, se pueden congelar.

→ El tiempo de horneado que te indico es por tanda; entre paréntesis tienes el número

de tandas estimado que puedes hacer con cada receta. Si no tienes tiempo suficiente para hornear todas las galletas, puedes congelar el resto y seguir horneando otro día.

→ Lee siempre la receta hasta el final y asegúrate de que tienes los ingredientes necesarios.

→ Antes de empezar las elaboraciones prepara tu *mise en place*, es decir, pesa todos los ingredientes y déjalos listos para cuando los necesites. Es importante que, si la receta no te indica lo contrario, estén todos a temperatura ambiente.

→ Mientras horneas la primera partida de galletas, prepara los *toppings* y déjalos al lado del salvamante donde vas a colocar la bandeja tras retirarla del horno. Es importante que añadas el chocolate, el caramelo o el *topping* que corresponda con la galleta caliente, así se fundirá con la masa y quedará integrado.

→ Mientras horneas las primeras galletas, mantén el resto de la masa en el frigorífico, así hornearás todas partiendo de la misma temperatura. Si no lo haces, te encontrarás con que la segunda hornada se esparce más en el horno debido a que parte de una masa más blanda.

# UTENSILIOS

## PARA PREPARAR LA MASA

### BÁSCULA

La cantidad de la mayoría de los ingredientes de las recetas se indica en gramos, por lo que es fundamental una buena báscula, a ser posible digital, ya que permite mayor precisión de las medidas.

### BATIDORA DE PIE

Una batidora de pie facilita la «vida de repostero». No es imprescindible, pero consigue que el cremado de mantequilla y azúcar sea perfecto solo con 3-4 minutos de batido y, además, mientras la batidora hace la masa, tú puedes ir pesando, tamizando o trabajando en otro proceso, y así rentabilizas mejor el tiempo de preparación.

Yo tengo una batidora KitchenAid Artisan. Para mí, es la mejor del mercado. Al tener acción planetaria bate eficientemente, es decir, en menos tiempo y con un menor consumo de energía. En la tienda llevo más de quince años vendiéndola y trabajando con ella: os la recomiendo 100 %.

### BATIDOR DE VARILLAS

Si hacéis las masas de forma manual es imprescindible que uséis un buen batidor de varillas, que sea fuerte para soportar el cremado. Si usáis unas varillas eléctricas os recomiendo que tengáis a mano un batidor pequeño para mezclar los huevos antes de añadirlos a la masa, para hacer los glaseados o derretir el chocolate.

### COLADOR O TAMIZADOR

Por regla general no tamizo la harina, pero en algunos casos resulta imprescindible como, por ejemplo, para los macarons. Además, los glaseados exigen tamizar el azúcar glas para evitar la formación de grumos.

### ESPÁTULA FLEXIBLE

Comúnmente llamadas lenguas, las tengo de varios tamaños y siempre de silicona. Las vas a utilizar para mezclar la harina, para

aprovechar al máximo la masa que queda en las paredes del bol o para asegurarte de que el chocolate queda distribuido uniformemente en la masa.

### CUCHARITAS MEDIDORAS

Las cucharitas medidoras son un juego de cucharas con diferentes medidas, imprescindibles para añadir el polvo de hornear, el bicarbonato o los extractos. Suelen venir en juegos de cuatro o cinco cucharitas y tienen las medidas indicadas tanto en cucharaditas (tsp) y cucharadas (tbsp) como en mililitros (ml).

### BOLES

Vas a necesitar varios boles de diferentes tamaños: alguno grande para mezclar las harinas o la masa, medianos y resistentes al calor para el baño maría y pequeños para batir los huevos o pesar el chocolate.

### RALLADOR

Es imprescindible que uséis un rallador fino, que deje la piel del limón o la naranja lo suficientemente fina para que se integre con la masa y no se encuentren trocitos. El mejor para esto es el rallador de cítricos de Microplane: una vez que lo pruebes, no querrás otro; deja la piel muy suave y nunca ralla la parte blanca. También será muy útil uno para rallar la parte más tostada de la galleta si se te quema: uno de los que tienen forma de lima de carpintero será perfecto.

## PARA DAR FORMA A LA MASA

### CUCHARAS DE HELADO

Creo que si tuviera que quedarme solo con un utensilio sería este; para mí es imprescindible para hacer galletas. Las utilizo de varios diámetros (de 4, de 5 o de 6 cm), pero mi favorita es la de 5 cm.

Va a permitir que todas tus galletas tengan el mismo tamaño y, además, una forma circular predeterminada.





# UTENSILIOS

## CORTADORES

Existen miles de cortadores, de todas formas y tamaños. Yo considero fundamental un juego de cortadores de círculos y otro de rectángulos: con ellos puedes hacer casi cualquier cosa. También utilizo un cortador para galleta Linzer. Suelen ser cortadores redondos con un expulsor con muelle que te permite cortar galletas y retirar el centro con una forma específica.

## RODILLO CON GUÍAS

Es básico tener un rodillo de repostería en casa; puede ser de madera, mármol o acero. Además, para conseguir unas galletas perfectas, necesitarás que este rodillo tenga unos aros regulables con diferentes alturas en los laterales o bien usar unas regletas tipo guía que pondrás en los lados de la masa al estirla, así todas las galletas tendrán la misma altura y se hornearán de manera uniforme.

## PARA HORNEAR GALLETAS

### HORNO

Sin duda este es el electrodoméstico principal para hacer galletas. Lo fundamental que debes tener en cuenta es que las galletas, por regla general, se hornear con la función de calor arriba y abajo; no es habitual hornearlas con aire, ya que se podría deformar la masa.

### BANDEJAS PARA HORNO

Necesitarás dos o tres bandejas para el horno, para ir preparando más galletas mientras una tanda se hace en el horno. Además, como los tiempos de cocción suelen ser cortos, dispondrás siempre de bandejas frías, algo fundamental para que las galletas se horneen correctamente. Yo utilizo siempre bandejas perforadas. Las pongo sobre la rejilla a la hora de hornear para que el calor pase directamente a la masa y así quedan crujientes de manera uniforme.

## PAPEL DE HORNO O TAPETE

Yo prefiero utilizar papel de horno, me resulta más cómodo que el tapete de silicona, pero tengo uno en casa por si las moscas :). Si te gusta más el tapete, procura que sea uno perforado para que el horneado resulte uniforme.

## TERMÓMETROS

Uno de los culpables más habituales de las «catástrofes» en repostería es el termostato del horno. Es fácil que se estropee y que el regulador no funcione bien y el horno no refleje la temperatura correcta. Si sospechas que puede ser tu caso, solo tienes que utilizar un termómetro para horno. Se coloca en el interior y así te aseguras de que la temperatura es la correcta. También es importante el uso de un termómetro de cocina para preparaciones como el merengue. Puede ser digital o de mercurio, ya que solo lo vamos a utilizar para el almíbar.

## REJILLA ENFRIADORA

Es fundamental poner las galletas a enfriar en una rejilla para que lo hagan de forma paulatina, queden crujientes y no se reblandezcan. Hay rejillas redondas y rectangulares; para las galletas me resultan más prácticas las rectangulares y mis favoritas son las apilables, ya que puedes poner unas sobre otras en una pequeña superficie. Normalmente, cuando haces galletas es fácil hornear hasta dos docenas y necesitas un par de rejillas para que se enfríen; con las apilables ahorras mucho espacio.

## GUANTES PARA HORNO

Algo fundamental cuando estás horneando es no quemarte. Parece una tontería que lo comente, pero, cuando te confías, abres el horno, agarras la bandeja con un paño de cocina y... ¡quemadura al canto! Así que siempre debes tener a mano un par de guantes que resistan el calor.

## ESPÁTULA PARA GALLETAS

Necesitas una espátula fina que te permita pasar las galletas de la bandeja, cuando aún están calientes, a la rejilla enfriadora. Me encanta la espátula flexible de Oxo y la de galletas de Wilton, ambas son perfectas para esto.

### **PARA DECORAR GALLETAS**

## MANGAS PASTELERAS

Puedes utilizar tanto mangas de tela como de nailon o de plástico desechables. Para mí, el tamaño ideal es de 40 cm de largo: es término medio y vale para lo mucho y para lo poco.

## BOQUILLAS

Hay boquillas para decorar casi cualquier preparación. La boquilla 1M de Wilton siempre queda bien, sirve para cualquier crema y es muy fácil de usar. También puedes hacerte con un pequeño kit con la 4B, 6B, 2D... Es muy práctico tener dos o tres en casa para poner los glaseados de forma bonita.

## ESPÁTULA DE REPOSTERÍA

Una espátula acodada y una recta de 20 o 25 cm te va a resultar muy práctica para glasear algunas galletas.

## SOPLETE

Un soplete de cocina es imprescindible para tostar el merengue y la crema de las galletas crême brûlée.

## SELLOS PARA GALLETAS

Es una forma sencilla de decorar galletas. Los hay de muchos materiales, aunque los más comunes son de silicona y de aluminio. No los puedes usar con cualquier masa, ya que, si esta se expande mucho, el dibujo desaparece y, si tiene muchos trocitos en la masa, el dibujo también se distorsiona. Mis favoritos son de la marca Nordic Ware.

### **PARA CONSERVAR GALLETAS**

## BOLSAS ZIP

Son perfectas para congelar las galletas o la masa antes de hornear. Acuérdate de indicar qué receta es y tendrás siempre galletas recién hechas.

## LATAS

Las cajas de hojalata o aluminio son las ideales para conservar las galletas; se mantienen frescas y crujientes. Puedes reciclar las latas de galletas comerciales, panetones... o bien comprar tus propias latas y hacer tu colección. También son ideales como regalo.

## TÁPERES

Los necesitarás para dejar reposar la masa o algún relleno en la nevera.

## BOTES DE CRISTAL

Son fundamentales tanto para conservar galletas como frutos secos o grageas. Yo reciclo los botes de conserva y los utilizo para ordenar la despensa. Además, puedes emplearlos para regalar la granola o la mezcla para galletas.

# INGREDIENTES

En todas las recetas, siempre que no se indique lo contrario, los ingredientes se utilizarán a temperatura ambiente.

## HARINAS Y CEREALES

### HARINA DE TRIGO

Suelo utilizar harina de trigo común; si encuentro de fuerza 0 la prefiero, ya que las masas quedan más suaves, pero, si no, la harina de trigo de cualquier supermercado va bien. Es importante que el nivel de proteína sea inferior al 10 %.

### HARINA DE FUERZA

La utilizo en algunas recetas que requieren más estructura o reposos largos. Busca que tenga más de un 10 % de proteína: será lo que ayude a la estructura.

### HARINA DE ALMENDRA

La harina de almendra es almendra molida muy fina; lo más importante es que sea reciente, ya que, si lleva mucho tiempo envasada, puede tener un ligero sabor a rancio.

### HARINA DE ESPELTA

La espelta es un cereal similar al trigo. Es muy antiguo y, aunque se dejó de consumir por la dificultad que atañía su cultivo, hoy en día se ha recuperado y resulta fácil encontrarla. Se digiere mejor que el trigo.

### HARINA DE TRIGO SARRACENO

A pesar de que se llame trigo no lo es, ni siquiera es un cereal. Su harina es muy codiciada porque no tiene gluten y es ideal para las dietas celíacas.

### HARINA DE AVENA Y COPOS DE AVENA

La avena es otro de esos cereales que, gracias a las corrientes de nutrición saludable que se han popularizado, ahora están al alcance de todos. En este libro vas a encontrar recetas con harina de avena integral y con copos de avena; suelo utilizar la variedad suave, ya que se integra mejor.

Aunque en un principio te parezca que toda la avena es sin gluten, si la necesitas así, búscala específicamente, ya que puede tener contaminación cruzada.

### HARINA DE ARROZ

Es una harina con gran poder aglutinador, además es muy fina y aporta una textura terrosa a las masas. Si no tiene contaminación cruzada es ideal para recetas sin gluten.

### HARINA SIN GLUTEN

Hoy en día existen mezclas de harinas y agentes aglutinantes para hacer recetas sin gluten; es una solución sencilla para las dietas de celíacos o intolerantes al gluten. Yo he utilizado la mezcla de repostería de Schar, una marca alemana con gran tradición en este sector, y el *mix* panificable que vende Mercadona.

### ALMIDÓN DE MAÍZ

Comercialmente lo conocemos como Maizena, es harina fina de maíz y su función principal es la de espesar. La vais a encontrar tanto en recetas de cremas de relleno como en las galletas sin gluten.

## IMPULSORES

Los agentes impulsores son los responsables de que las galletas queden esponjosas; su función es liberar dióxido de carbono al entrar en contacto con un elemento ácido o con agua. En este libro vamos a usar bicarbonato de sodio, polvo de hornear y cremor tártaro.

### BICARBONATO DE SODIO

El bicarbonato de sodio es un agente impulsor que ayuda a que la masa de las galletas suba.

### POLVO DE HORNEAR

El polvo de hornear se conoce comúnmente como polvo Royal o levadura en polvo, y facilita que las galletas se expandan.

### CREMOR TÁRTARO

Es uno de los ingredientes habituales del polvo de hornear. En la receta de *snickerdoodles* lo utilizaremos en lugar de este.

AIN  
ISÈRE



# INGREDIENTES

El cremor tártaro también es un aditivo que se utiliza principalmente para estabilizar las claras de huevo. Es un ingrediente fundamental para dar volumen al merengue y que este no lagrimee.

## SAL Y ESPECIAS

### SAL

La sal es necesaria en las recetas dulces para potenciar los sabores y mejorar la estructura. En la elaboración de las recetas utilizo siempre sal común.

En el acabado de las recetas, para espolvorear por encima y contrastar el sabor del chocolate o el caramelo, siempre empleo sal en escamas; puede ser sal Maldon, sal de Ibiza..., ¡la que más te guste! Al ser de cristales más grandes tarda más en disolverse en la boca y aumenta su intensidad.

### VAINILLA

Siempre utilizo pasta de vainilla Bourbon, que es un concentrado natural de la vaina y las semillas mezcladas en un jarabe denso. Mi favorita es la de la marca Sosa, aunque hay otros fabricantes de gran calidad como Euro Vainille. En esto hay para todos los gustos: más dulce, más intensa...

También podéis utilizar la vaina de la vainilla y extraer vosotros mismos las semillas. Otra opción es usar extracto; en ese caso, podéis emplear la misma cantidad que se indica de pasta en la receta.

### CANELA

Después de la vainilla es mi especia dulce favorita y la que más uso. En las galletas utilizo canela en polvo, que suele tener de origen Ceilán; es muy suave y con poca cantidad aromatiza cualquier preparación.

### MEZCLAS DE ESPECIAS

Me encantan las mezclas de especias, cuando he ido de viaje a otros países he comprado las más conocidas: *pumpkin pie spice*, para galletas *speculoos*, para pan de jengibre... todas puedes hacerlas en casa

con canela, jengibre en polvo, cardamomo molido... Tienes mi receta favorita al final del libro.

## OTRAS ESPECIAS

Vas a encontrar en las recetas otras especias como cardamomo en polvo, anís verde (matalahúva), jengibre en polvo, pimienta...; todas ellas sirven para dar diferentes aromas y toques a las recetas.

## LÁCTEOS Y HUEVOS

### MANTEQUILLA

Utilizo mantequilla sin sal, así siempre puedo controlar la cantidad de sal que añado a la receta. Y cualquier mantequilla con un mínimo de 80 % de grasa será perfecta para estas recetas, pero nunca utilices *light*, ya que modificaría la estructura de la galleta. Por regla general, la mantequilla se debe añadir en punto pomada, es decir, lo suficientemente blanda para que si la aprietas con un dedo se quede marcado pero que no esté derretida. Si no tienes la mantequilla en este punto, puedes calentarla a temperatura descongelación en el microondas en intervalos de 5 segundos hasta que alcance este punto; te puede llevar 15-20 segundos. También puedes rallarla.

Hay recetas en las que especifico que la mantequilla debe estar fría, para dar más estructura a la galleta.

Y, en otras, te pediré que la pongas en punto de avellana (mantequilla tostada), es decir, que la calientes en un cazo hasta que tenga un bonito color tostado y huela como a fruto seco. Añadir la mantequilla así aportará un sabor de caramelo a la masa maravilloso.

### HUEVOS

Siempre utilizo huevos M y las recetas están pensadas para este tamaño. Suelo elegir huevos de gallinas criadas en libertad, ecológicos o de gallinas camperas, aunque nutricionalmente son iguales a los comunes. Si tienes los huevos en el frigorífico y quieres

usarlos de inmediato, puedes cubrirlos con un paño caliente durante unos 5 minutos para que se atemperen.

Ten en cuenta que es más fácil separar la clara de la yema si el huevo está frío.

## NATA VEGETAL (TOPPING)

Para rellenos y coberturas utilizo habitualmente la nata vegetal también llamada *topping* vegetal; la nata de vaca no me sienta bien y con esta no tengo ningún problema. Y utilizo una especial para repostería, Ambiente de Puratos, ya edulcorada y estabilizada, que no se viene abajo, no se convierte en mantequilla si la bates demasiado y tiene muy buen sabor.

## NATA

He utilizado nata especial para repostería, que suele tener más de un 35 % de grasa, no puede sustituirse por nata *light*.

## LECHE

En algunas recetas se necesita un poco de leche para ligar la masa. Siempre he utilizado leche entera.

## QUESO CREMA

El queso crema es una buena base para muchos de los rellenos en estas recetas. Me gusta tanto el de la marca Philadelphia como el del supermercado Dia de Leche de Galicia, tienen una textura fantástica para soportar la mezcla con otras cremas. Como en otros casos, no se puede utilizar del tipo *light*.

## RICOTTA

El queso ricotta es un tipo de queso blando italiano parecido al requesón, de sabor muy suave y textura fina.

## YOGUR

Suelo utilizar yogur griego. Su consistencia es muy cremosa y densa, perfecta para la preparación de estas recetas.

## DULCE DE LECHE REPOSTERO

El dulce de leche es una crema resultado de cocer azúcar y leche. El repostero, más espeso

o duro que el normal, es perfecto como relleno de los alfajores porque no pierde la forma.

## AZÚCARES

### AZÚCAR BLANQUILLA

Es el azúcar común. En España se obtiene mayoritariamente de la remolacha azucarera y tiene un sabor muy dulce.

### AZÚCAR MORENO

He utilizado azúcar moreno natural, es decir, azúcar de caña integral. Tiene un aroma intenso parecido al caramelo y es menos dulce que el azúcar blanquilla.

### PANELA

Es un azúcar de caña integral no refinado. Húmedo y con un aroma muy intenso, se disuelve fácilmente.

### AZÚCAR GLAS

Es azúcar blanco molido con algún antiaglomerante. Os recomiendo comprarlo y no hacerlo en casa. Si queréis un mejor resultado, buscad *icing sugar*; es un poco más fino que el nuestro tradicional y queda totalmente disuelto en los glaseados.

### MIEL

Endulzante proveniente de las abejas. Para repostería suelo utilizar la miel de flores, más suave de sabor y con una densidad media.

### MELAZA O MIEL DE CAÑA

La melaza o miel de caña es un derivado de la caña de azúcar, con un sabor muy intenso y color oscuro; es fundamental para las galletas de jengibre. Aunque se llame miel de caña no tiene nada que ver con la miel de las abejas.

### SIROPE DE ARCE / DE AGAVE / DE COCO

Estos tres siropes tienen el índice glucémico muy bajo, esto quiere decir que su absorción en sangre es más lenta que la de otros azúcares, así que lo uso para hacer galletas más nutritivas o saludables.

# INGREDIENTES

Además, el sirope de agave es mi favorito para añadir al yogur o a los batidos, tiene un sabor muy suave y una textura muy ligera.

## AZÚCAR GLAS ANTIHUMEDAD

Es azúcar en polvo mezclada con elementos que hacen que la galleta no lo absorba, lo que permite que quede una fina capa en la superficie y no sea necesario echar una gran cantidad de azúcar para conseguir una bonita superficie blanca.

## AZÚCAR DE COCO

Este azúcar es físicamente parecido al azúcar moreno, pero procede del coco y tiene el índice glucémico muy bajo. Tiene un aroma a caramelo delicioso y endulza mucho menos que el azúcar blanquilla.

## CACAO Y CHOCOLATE

### CHOCOLATE

Para las galletas utilizo chocolate en varios formatos: pepitas o chips, gotas y tableta, pero siempre chocolate de calidad. Me encanta la marca Callebaut, me parece que aúna calidad y precio. Mi favorito es el que tiene un mínimo de 70 % de cacao. También he utilizado las «habas» de chocolate de Valrhona, sobre todo para decorar. En este libro también vas a encontrar alguna galleta elaborada con chocolate blanco; aquí es fundamental utilizar uno de gran calidad, ya que el sabor dista mucho de uno a otro.

• **Las pepitas, chispas o chips de chocolate** se funden, pero no se integran con la masa. Por lo tanto, cuando la galleta se enfría, las pepitas vuelven a su textura inicial.

• **Las gotas de chocolate** se utilizan para hacer glaseados o integrar en una masa. Si añades algunas gotas de chocolate a la masa de galletas, al enfriar quedarán fundidas y les aportarán una textura increíble.

• **La tableta de chocolate** suelo utilizarla para conseguir una textura más en la masa de las galletas o para ponerla sobre ellas una vez horneadas, ya que con el calor residual se funde. Si la usas para la masa, tienes que picarla en trocitos de 1 o 2 cm para que la encuentres pero quede bien integrada.

Por ello, verás que en mis recetas es habitual mezclar pepitas y gotas, dos texturas de chocolate que aportan gran calidad y textura a las galletas.

En la sección de galletas veganas vais a encontrar algunas que usan gotas y chispas de chocolate, he utilizado chocolate de la marca Torras, tienen una gama muy amplia de este tipo de producto.

### CACAO EN POLVO

Hoy en día hay muchos tipos de cacao en el mercado al alcance de cualquiera.

He utilizado varios tipos de cacao en polvo en este libro. Vas a encontrar el cacao negro para hacer las galletas tipo Oreo, es el *intense deep black* de Van Houten. Al tener solo un 10 % de manteca de cacao, es de color negro y sabor muy amargo; el cacao ideal para imitar esas famosas galletas.

También encontrarás el cacao de mezcla para chocolate a la taza que está en la sección de Navidad y podrás utilizar el de la marca que más te guste. Yo uso uno especiado que consigo en tiendas británicas, pero puedes añadir tú las especias y conseguirás ese sabor. Por último, el cacao en polvo que suelo utilizar es un cacao sin azúcar tipo Valor. Normalmente alterno el uso del cacao de Callebaut de un 22 % de manteca de cacao con el Rich Deep de Van Houten, ambos me encantan y me dan muy buen resultado.

### CHOCOLATE RUBY

El chocolate Ruby es una especialidad de Callebaut, es de color rosa de forma natural y tiene un sabor afrutado. Yo diría que es un chocolate con leche con un punto de acidez que va genial con sabores cítricos o frutos rojos.

### CHOCOLATE RUBIO

Se conoce como chocolate rubio al chocolate con color y sabor a caramelo. Puedes encontrar el Dulce de Valrhona o el Gold de Callebaut.

## OTROS

### TÉ MATCHA

Es un té verde en polvo que se puede utilizar en repostería y también para infusiones.



Es fundamental en la pastelería japonesa, donde suelen combinarlo con azukis y sésamo negro.

## ACEITE DE COCO

Es una grasa procedente del coco, tiene un sabor muy suave y se derrite con mucha facilidad, por lo que es fácil de integrar en las recetas como sustituto del aceite o de la mantequilla para opciones veganas. También puedes usarlo como sustituto de la manteca de cacao para los glaseados de chocolate.

## COLORANTES

Me parecen una gran ayuda para aumentar el atractivo de algunas galletas: de limón, de té matcha... Y en otras, como las *Red Velvet*, son fundamentales para conseguir ese llamativo tono rojo.

Siempre los utilizo en gel o pasta, nunca líquidos, ya que simplemente los han diluido en agua y, por tanto, pierden la intensidad. Mis favoritos son los de la gama Pro Gel de Rainbow Dust y los de la marca Sugarflair. También uso el colorante blanco en polvo de Sugarflair o el AzuWhite de Azucrén para blanquear los glaseados.

## FRUTOS SECOS

Utilizo tanto cremas de frutos secos como frutos secos en sí. Con la crema de cacahuete o la de avellana, es importante comprobar que solo sea fruto seco sin ningún ingrediente extra; es fundamental mirar que no lleve ni azúcar ni sal extra. Cualquiera de estas cremas puedes hacerla en casa, solo tienes que triturar el fruto seco hasta obtener una crema suave. El problema que yo me he encontrado en estos casos es que tengo que forzar mucho el procesador, además no consigo la misma textura que la industrial y la verdad es que se encuentran en el mercado buenas cremas a buen precio.

También vas a encontrar cremas de cacao y frutos secos principalmente combinadas con avellanas. Me encanta la bio de Naturgreen, pero también puedes usar las más conocidas: Nutella, Nocilla... Es cuestión de gustos. Y la crema Kinder, con el mismo

relleno que tienen las barritas Kinder Bueno, una mezcla de chocolate blanco y avellanas que es una delicia.

Los frutos secos suelo comprarlos a granel, tanto pecanas, como almendras, avellanas... Lo más importante es que sean recientes para que no tengan ese saborcillo rancio de los frutos secos que ya tienen un tiempo.

## GRAGEAS, SPRINKLES Y CHOCOLATINAS

Uso todo tipo de grageas en estas galletas, desde los tradicionales cacahuetes cubiertos de chocolate hasta las clásicas chocolatinas de colores: Lacasitos, M&M's o las marcas que más te gusten.

Respecto a los *sprinkles* podéis usar fideítos de la marca FunCakes o Azucrén, resisten el horneado y para las galletas tipo *funfetti* son perfectos.

Para decorar me encantan las mezclas de Azucrén. También vas a encontrar desde los bombones clásicos de La Caja Roja hasta barritas de chocolate tipo Kinder Bueno.

## EMULSIONES Y AROMAS

Utilizo tanto emulsiones como aromas para potenciar el sabor de las galletas, por ejemplo, si hago unas galletas de limón, además de usar ralladura de limón, pongo unas gotas de emulsión o aroma y así intensifico el sabor.

La diferencia entre las emulsiones y los aromas es que la emulsión soporta el horneado muchísimo mejor y, por tanto, no pierde intensidad.

También empleo aromas en pasta para algunas preparaciones.

Según qué sabor, me gusta más una u otra, por ejemplo, me encanta el de Cinnamon Spice de LorAnn, es el auténtico aroma de los rollitos de canela que me traslada al otoño, y la pasta de fresa de Sosa, una auténtica delicia.

## AGAR-AGAR

Es un gelificante vegetal que utilizo en los rellenos de fruta, es termorresistente y eso hace que no se funda con la masa al hornear y que mantenga su forma una vez haya enfriado.