

Recetas
que siempre
salen bien



Postres de Navidad

15 dulces tradicionales
que salen bien

CORONA DE CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES

|| 8-10 | ⌚ 1 h 10 min

- 100 g de mantequilla
- ½ cucharadita de sal
- 125 g de harina
- 3 o 4 huevos

PARA LA CREMA

- 300 ml de nata para montar
- 600 g de chocolate blanco fondant

PARA DECORAR

- 1 cucharada de azúcar glas
- 12 fresitas del bosque

Lleva la nata a ebullición, viértela sobre el chocolate rallado y remueve hasta fundirlo. Deja templar la crema y reserva 12 horas en la nevera.

Precalienta el horno a 200°. Vierte 250 ml de agua en una cazuela, añade la mantequilla troceada y la sal, y lleva a ebullición. Remueve hasta que la mantequilla se funda, aparta del fuego y agrega la harina. Pon de nuevo al fuego y mezcla con una espátula hasta que se forme una masa que se despegue de las paredes del recipiente.

Retira, deja templar y agrega 3 huevos, de uno en uno. Bate aparte el huevo restante y ve añadiéndolo en pequeñas cantidades, si es preciso, para que la masa no quede demasiado blanda.

Introduce la pasta choux en una manga pastelera con boquilla ancha y estriada y forma una corona sobre la placa forrada con papel vegetal. Luego, coloca encima otro aro de pasta choux y hornea de 35 a 40 minutos, hasta que se dore. Apaga el horno, abre la puerta y deja que se enfríe dentro.

Bate la crema de chocolate blanco con varillas eléctricas. Corta la corona por la mitad en horizontal, con un cuchillo grande de sierra, y rellénala con la crema. Espolvorea con el azúcar glas, decora con las fresitas lavadas y sirve en seguida.



Así se rellena. Introduce la crema en una manga pastelera con boquilla estriada y cubre la base de la corona formando rosetones.



TRONCO CON CREMA

INGREDIENTES

118 | 55 min

PARA LA MASA

- 4 huevos
- 2 yemas
- 50 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 125 g de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo

PARA LA CREMA

- 2 yemas de huevo
- 100 g de azúcar
- 250 g de mantequilla

PARA DECORAR

- 1 cucharada de cacao amargo en polvo
- 1 cucharadita de canela

Precalienta el horno a 200°. Casca los huevos separando las claras de las yemas. Bate las primeras, con varillas, hasta que estén espumosas; añade el azúcar y la sal, y termina de montarlas a punto de nieve firme. Agrega las 6 yemas y la harina tamizada con la levadura, y mezcla hasta que consigas una masa homogénea. Viértela en la placa forrada con papel sulfurizado y nivela la superficie utilizando una espátula; debes obtener una plancha fina.

Cucece 10 minutos aproximadamente, vuelca el bizcocho sobre un paño humedecido con agua y deja templar unos instantes. Sepáralo con cuidado del papel y enróllalo sobre el paño.

Prepara la crema. Bate las yemas con el azúcar en un cuenco, con varillas eléctricas. Incorpora la mantequilla ablandada a temperatura ambiente y sigue batiendo hasta que se integre.

Desenrolla el bizcocho poco a poco, para evitar que se rompa; extiende sobre él una capa generosa de crema, con una espátula, y enróllalo de nuevo. Cúbrela con el resto de la crema y hazle unos surcos a lo largo con un tendedor. Reserva el tronco en la nevera hasta el último momento y sírvelo decorado con la canela y el cacao.



Astucia del chef. Espolvorea el tronco con una mezcla de canela y cacao, haciéndola pasar por un colador de malla fina.



CHARLOTA DE FRUTAS ROJAS

INGREDIENTES

⏱ 12 | ⌚ 30 min

-200 g de bizcochos de soletilla

PARA LA MOUSSE

-300 g de frambuesas

-5 hojas de gelatina

-250 ml de leche

-200 g de queso mascarpone

-200 g de nata para montar

-85 g de azúcar

PARA DECORAR

-150 g de frutas rojas (frambuesas, grosellas, arándanos...)

-Azúcar glas

Deja la gelatina en remojo de agua fría 5 minutos para que se hidrate. Lava las frambuesas y sécalas con papel de cocina; disponlas en el vaso de la batidora, tritúralas y pasa el puré obtenido por el chino. Calienta la leche en un cazo, añade la gelatina escurrida y remueve hasta que se disuelva. Monta la nata, que debe estar muy fría, con el azúcar, con unas varillas eléctricas.

Mezcla el queso mascarpone con el puré de frambuesa en un cuenco. Vierte la preparación de leche y gelatina, y remueve hasta integrarla. Incorpora por último la nata, con movimientos envolventes para que no pierda volumen.

Forra con film el aro de un molde desmontable de unos 16 cm de diámetro. Colócalo sobre una fuente, pon en el fondo un disco de papel sulfurizado y cubre la base con bizcochos. Corta un extremo del resto de los bizcochos y forra con ellos las paredes del aro. Rellénalo con la mousse y reserva en la nevera un mínimo de 4 horas.

Lava las frutas rojas y sécalas. Desmolda la charlota retirando el aro con mucho cuidado y elimina el film. Justo antes de servirla, coloca las frutas en el centro, espolvorea con un poco de azúcar glas y sujétala con una cinta decorativa.



Y además... ¿Quieres darle un toque muy navideño? Decora los bizcochos con estrellas de fondant; pégalas con unas gotas de agua.



TURRÓN DE CHOCOLATE Y ARROZ

INGREDIENTES

18 | 45 min

- 325 g de chocolate con leche fondant
- 80 g de mantequilla
- 100 g de arroz inflado

PARA LA TRUFA

- 50 g de chocolate fondant
- 50 g de nata líquida

Prepara la trufa. Coloca el chocolate fondant en un cazo, con la nata, y calienta al baño María hasta que se derrita. Apártalo del fuego, espera a que se temple y reserva 4 horas en la nevera.

Corta en trozos el chocolate con leche y dispónlo en un cazo. Añade la mantequilla y caliéntalos al baño María hasta que ambos se fundan; debes obtener una mezcla cremosa y brillante. Retira del fuego y deja que se temple.

Forra un molde rectangular con papel sulfurizado, de modo que quede bien estirado. Dispón el arroz inflado en un cuenco. Reserva en el cazo un poco del chocolate fundido y vierte el resto en el cuenco del arroz. Remueve con una espátula hasta que queden bien mezclados.

Vierte la preparación en el molde y alísala con la espátula. Cuando se haya enfriado, déjala en la nevera 2 horas para que se endurezca. Luego, desmolda el turrón y ponlo sobre una rejilla.

Calienta la cobertura de chocolate reservada y viértela sobre el turrón, de manera que quede una capa fina que lo cubra uniformemente; deja se enfríe y reserva en la nevera. Antes de servir, introduce la trufa en una manga pasteleira y dispón unos rosetones sobre el turrón.



Gusto más intenso. Añade a la crema un poco de licor de naranja o de café. O también puedes utilizar whisky, brandy, ron...



POLVORONES DE AVELLANA

INGREDIENTES

16-8 | ⌚ 40 min

- 85 g de avellanas peladas tostadas
- 85 g de azúcar glas
- 120 g de manteca de cerdo
- 525 g de harina

PARA DECORAR

- 75 g de azúcar glas

Repela las avellanas retirando la pielecilla fina que las recubre; tritúralas con el azúcar glas, con la picadora o con el robot de cocina, hasta que obtengas una mezcla muy fina; muele las avellanas solo unos segundos para evitar que desprendan su aceite y formen una pasta.

Coloca esta preparación en un cuenco grande e incorpora la manteca y 500 g de harina tamizada. Amasa unos minutos con las manos hasta que todos los ingredientes estén integrados y obtengas una masa fina y homogénea.

Espolvorea la superficie de trabajo con un poco de harina, coloca la masa encima y estírala con el rodillo, también enharinado, hasta que consigas una lámina de unos 2 cm de grosor.

Forra la placa con una hoja grande de papel sulfurizado. Corta la masa en discos con un cortapastas, disponlos en la placa, separados entre sí, y deja reposar durante 30 minutos.

Cuece los polvorones, unos 12 minutos, en el horno precalentado a 200°, hasta que la superficie se dore ligeramente. Retíralos, pásalos a una rejilla y deja que se enfríen del todo. Espolvoréalos con azúcar glas y sirve.



Elige textura. Muele las avellanas para que solo se aprecie su sabor. Si prefieres encontrarte los trocitos, mejor pícalas o machácalas.



TARDALETAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

18-10 | 45 min

PARA LA MASA

- 150 g de mantequilla
- 270 g de harina
- 80 g de azúcar
- 45 g de almendra molida
- 2 huevos
- 1 pizca de sal

PARA EL RELLENO

- 200 g de chocolate fondant
- 200 ml de nata líquida
- Mermelada de frutas del bosque

PARA DECORAR

- 200 g de frutas del bosque
- Unas hojitas de menta

Trocea la mantequilla, ponla en un cuenco y deja que se ablande a temperatura ambiente. Añade 250 g de harina, el azúcar, la almendra molida, 1 huevo y la sal, y amasa con las manos hasta que obtengas una pasta elástica y homogénea. Reserva 30 minutos en la nevera. Precalienta el horno a 180°.

Estira la masa con el rodillo, sobre una superficie enharinada, y recorta 16 o 20 círculos algo más grandes que los moldes que vayas a usar. Forra estos con la masa y pincha el fondo con un tenedor.

Casca el huevo restante en un plato hondo, bátelo y pincela con él las tartaletas. Hornéalas unos 18 minutos, hasta que se doren. Retira y deja templar.

Pica el chocolate y dispónlo en un cazo, con la nata. Calienta al baño María, sin dejar de remover, hasta que se funda. Tapa la crema resultante y deja que se temple a temperatura ambiente.

Desmolda las tartaletas y colócalas en una fuente. Rellénalas con una capa fina de mermelada, agrega la crema de chocolate y déjalas en la nevera 10 minutos. Decora con las frutas del bosque y la menta lavadas, y sirve.

Idea exprés. Ganarás tiempo si usas masa quebrada refrigerada. Extiende 2 planchas en la mesa, sin retirar el papel, y corta los discos.

✦ CÓMO ELABORAR LA CREMA



Corta el chocolate en láminas finas.



Derrítelo al baño María, con la nata.



Reparte la crema en las tartaletas.



MILHOJAS DE CREMA DE ALMENDRA

INGREDIENTES

|| 4 | ⌚ 45 min

-12 hojas de pasta
brick

PARA EL RELLENO

-60 g de mantequilla

-375 ml de leche

-90 g de azúcar

-4 yemas de huevo

-50 g de harina

-2 cucharadas de agua
de azahar

-½ cucharadita de
esencia de almendra

PARA DECORAR

-8 medias nueces

-Azúcar glas

Ablanda 45 g de mantequilla a temperatura ambiente. Lleva a ebullición la leche con el azúcar en un cazo. Retira y espera a que se temple.

Bate las yemas con la harina en un cuenco, con varillas, e incorpora la leche en un hilo. Cuece esta preparación, sin dejar de remover, hasta que espese. Añade el agua de azahar, la esencia de almendra y la mantequilla ablandada, y mezcla. Retira la crema del fuego y deja enfriar.

Corta cada hoja de pasta en 4 rectángulos. Funde la mantequilla restante en una sartén y dóralos, de uno en uno, hasta que estén crujientes. Superpón 2 rectángulos de pasta en un plato y cúbrelos con un poco de crema.

Coloca encima láminas de pasta, alternándolas con capas de crema, y termina con otros 2 rectángulos superpuestos. Repite la operación hasta obtener 4 milhojas. Espolvoréalos con azúcar glas y sírvelos decorados con las nueces.

UN POSTRE ESPECTACULAR EN SOLO 3 PASOS



Espera a que se ablande mantequilla.



Añade el azúcar a la leche y mezcla.



Dora los rectángulos de pasta brick.



PASTELITOS DE LIMÓN

INGREDIENTES

16 | 50 min

PARA LA MASA

- 5 claras de huevo
- 1 pizca de sal
- 40 g de avellana molida
- 45 g de almendra molida
- 160 g de azúcar glas

PARA LA CREMA

- 2 limones
- 4 yemas de huevo
- 40 g de mantequilla
- 150 g de azúcar glas
- 200 ml de nata para montar

PARA DECORAR

- 150 g de almendras fileteadas
- 1 cucharada de azúcar glas

Precalienta el horno a 165°. Bate las claras con la sal, con varillas. Añade 80 g de azúcar y sigue batiendo hasta lograr un merengue firme. Mezcla la avellana con la almendra molidas y 70 g de azúcar en un cuenco. Incorpora el merengue, con movimientos envolventes.

Vierte la mitad de la preparación en la placa forrada con papel vegetal y extiéndela con una espátula. Espolvoréala con un poco de azúcar y hornea de 15 a 18 minutos. Repite la operación con la masa restante. Deja enfriar ambas y córtalas en 18 piezas rectangulares.

Exprime los limones. Mezcla las yemas con la mantequilla previamente ablandada, el zumo de limón y el azúcar. Calienta, a fuego suave y removiendo, hasta obtener una crema homogénea. Retira y deja que se enfríe. Monta la nata y agrégala, con movimientos envolventes.

Coloca un rectángulo de la masa de merengue en un plato y cúbrelo con crema. Dispón encima otro rectángulo, extiende más crema y termina con merengue. Repite la operación hasta agotar los ingredientes. Antes de servir, decora los pasteles con el azúcar y las almendras.

Tuesta las almendras. Ponlas en la placa forrada con papel sulfurizado, extendidas, y hornéalas de 5 a 7 minutos a 200°.

LA RECETA DEL ÉXITO



Monta las claras a punto de nieve firme.



Exprime los limones y cuela el zumo.



Tamiza al azúcar glas sobre las yemas.



MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

14 | 25 MIN

- 250 g de chocolate blanco
- 3 huevos
- 3 dl de nata montada
- 20 g de mantequilla
- 2 cucharadas de leche
- 50 g de frutas confitadas (naranja, guindas...)
- Una pizca de sal
- 300 g de marrón glacé
- 150 g de turrón de guirlache

Trocea el chocolate y cuécelo al baño maría con la leche y la mantequilla, hasta que se funda el primero, removiendo. Retíralo y deja enfriar.

Casca los huevos separando las claras de las yemas. Incorpora estas últimas al chocolate, de una en una; no añadas la siguiente hasta que se haya integrado la anterior. Monta las claras con la sal, mejor con unas varillas eléctricas.

Añade a la crema de chocolate primero la nata montada muy fría, incorporándola poco a poco con una espátula. Agrega a continuación las claras, también en varias veces y con movimientos envolventes de arriba abajo para que no pierdan volumen. Deja la mousse en el frigorífico, tapada con film, durante 10 minutos.

Desmenuza la mitad de los marrón glacé y distribúyelos en cuatro copas de cristal. Pica el turrón, reparte también la mitad en las copas y cubre con la mousse de chocolate. Pica las frutas confitadas y repártelas por encima. Decora con el resto del turrón de guirlache y con los marrón glacé restantes enteros y sírvelo.



Si quieres hacerlo más ligero, sustituye las frutas confitadas y el marrón glacé por fruta fresca picadita: kiwi, pera, plátano...



COPAS DE TIRAMISÚ Y MANGO

INGREDIENTES

14 | 20 MIN

- 1 mango grande
- 250 g de queso mascarpone
- 100 g de azúcar glas
- 12 bizcochos de soletilla
- 100 ml de café
- 2 cucharadas de ron añejo
- 1 cucharada de cacao en polvo

Pela el mango y córtalo en dados muy pequeños. Separa un tercio y tritúralo hasta obtener un puré homogéneo. Dispón el queso en un bol, añade el azúcar glas y bátelos. Incorpora el puré de mango, remueve y deja en la nevera.

Mezcla el ron y 2 cucharadas de agua en un cazo. Llévalo a ebullición, retira del fuego y vierte el café. Trocea los bizcochos y mójalos en esta preparación.

Reparte un poco de la crema en 4 copas. Añade unos trocitos de bizcocho y cubre con daditos de mango; sigue alternando capas hasta agotar los ingredientes y termina con una de crema. Reserva el postre en la nevera 2 o 3 horas y sírvelo espolvoreado con el cacao.



Mezcla el cacao en polvo con unas galletas o con unos cereales muy picaditos. Le dará un toque crujiente, muy apetecible.



PLUMCAKES DE FRUTA CONFITADA

INGREDIENTES

⏱ 8-9 | 🕒 1 h 20 min

- 200 g de cerezas confitadas
- 100 g de frutas confitadas variadas
- 1 naranja
- 1 limón
- 3 huevos
- 290 g de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 250 g de azúcar morena
- 270 g de mantequilla
- Especies molidas (canela, clavo, nuez moscada...)

Corta todas las frutas confitadas en daditos.

Lava la naranja y el limón, sécalos con papel absorbente y ralla la piel de ambos, evitando la parte blanca. Casca los huevos en un cuenco; bátelos con el azúcar, con varillas manuales, hasta que estén espumosos. Añade 275 g de harina tamizada con la levadura, y remueve hasta que obtengas una masa homogénea.

Precalienta el horno a 170°. Trocea 250 g de mantequilla, disponla en una sartén antiadherente y calienta a fuego suave hasta fundirla. Incorpórala a la preparación anterior, con las frutas confitadas, y mezcla bien. Agrega a la masa resultante 2 cucharaditas de especias molidas y la ralladura de los cítricos; remueve despacio hasta que se incorporen. **Reparte la masa** en moldes de plumcake individuales engrasados con mantequilla y enharinados. Hornea los bizcochitos entre 18 y 20 minutos. Pincha el centro con un palillo y, si no sale completamente limpio, prolonga la cocción unos minutos más. Espera a que se templen, desmóldalos sobre una rejilla y deja enfriar. Sírvelos adornados con cintas de colores.



Cambia el relleno. Prueba con frutas secas: pasas de Corinto, ciruelas, orejones... en lugar de las confitadas, estarán riquísimos.



ROSCÓN DE REYES

INGREDIENTES

¶ 6-8 | ⌚ 1 h 30 min

- 200 ml de leche
- 35 g de levadura fresca de panadería
- 600 g de harina de fuerza
- 125 g de azúcar
- 100 g de mantequilla
- 8 g de sal
- 2 huevos
- 3 cucharadas de agua de azahar
- La ralladura de 1 limón
- La ralladura de 1 naranja

PARA DECORAR

- 1 huevo
- Unas frutas escarchadas variadas
- 2 rodajas de naranja confitada, azúcar
- Unas almendras fileteadas

Templa la leche y agrega la levadura desmenuzada, 50 g de harina y 20 g de azúcar. Remueve, tapa y dejar fermentar durante 20 minutos. Forma un volcán con 500 g de harina, y añade la mantequilla previamente fundida, el resto del azúcar, la sal, los huevos, el agua de azahar y las ralladuras de los cítricos, y remueve.

Incorpora la preparación de levadura, poco a poco y removiendo. Cuando la masa tenga cuerpo, ponla sobre una superficie enharinada y amásala 5 minutos. Forma una bola, ponla de nuevo en el cuenco, tapa con film y deja reposar 45 minutos, hasta que doble su volumen. Luego, amásala levemente para eliminar las burbujas de aire.

Forma una bola, aplástala hasta obtener un disco grueso y haz un agujero en el centro. Introduce las manos en el hueco central y tira hacia los lados para aumentarlo y darle forma de aro. Colócalo en la placa forrada con papel sulfurizado.

Pincela la superficie del roscón con el huevo batido y decóralo con las frutas, las almendras y el azúcar ligeramente humedecido. Déjalo fermentar 45 minutos en el horno precalentado a 50° y apagado. Retíralo, sube la temperatura a 180° y hornéalo 15 o 20 minutos más. Sírvelo frío.



¡Menuda sorpresa! Antes de decorar el roscón, haz una incisión en la base, con la punta de un cuchillo, y coloca en él una figurita.



CUPCAKES DE CUENTO

INGREDIENTES

12 unidades | 1 h

- 215 g de mantequilla
- 115 g de azúcar
- 2 huevos
- 115 g de harina
- 1 cucharadita de levadura
- 2 cucharadas de nata para montar
- 24 frambuesas
- 200 g de queso blanco para untar
- 150 g de azúcar glas
- La ralladura de 1 naranja
- 50 g de fondant blanco
- Unas gotas de colorante alimentario dorado o amarillo
- Perlas de azúcar doradas y plateadas
- 1 pizca de polvo de oro comestible (opcional)

Deja la mantequilla a temperatura ambiente hasta que se ablande. Lava y seca las frambuesas. Precalienta el horno a 180°. Coloca 115 g de mantequilla en un cuenco y bátela con el azúcar, con varillas eléctricas, hasta que esté cremosa. Casca los huevos e incorpóralos, de uno en uno y removiendo. Añade la harina tamizada con la levadura y la nata, y mezcla.

Reparte la masa anterior en 12 cápsulas de papel colocadas en un molde para magdalenas, llenándolas solo hasta dos tercios de su capacidad. Añade dos frambuesas en cada una y hornea unos 18 minutos. Retira los cupcakes, deja que se enfríen del todo y sácalos del molde.

Bate el queso con el resto de la mantequilla, el azúcar glas y la ralladura de naranja. Introduce esta crema en una manga pastelera con boquilla estriada y cubre los cupcakes con ella.

Tiñe el fondant con el colorante y estíralo. Recorta 12 coronas con una plantilla, une los extremos y pega en ellas unas perlas de azúcar plateadas con unas gotas de pegamento alimentario. Coloca las coronas sobre la crema y reparte alrededor las perlas doradas. Espolvorea los cupcakes con el polvo de oro y sírvelos.



Más fácil. Pincela con unas gotas de agua los extremos de las coronas para que, al unirlos, estos se peguen perfectamente.



GALLETAS ESPECIADAS

INGREDIENTES

16-8 | 50 MIN

- 240 g de harina
- 4 g de levadura
- 2 g de sal
- 1 cucharadita de canela
- 1/2 cucharada de jengibre molido
- 1 huevo
- 110 g de mantequilla
- 4 clavos de olor molidos
- 1 pizca de pimienta blanca
- 145 g de azúcar morena

Tamiza la harina con la levadura en un cuenco y mézclalas con la sal, la canela, el jengibre, la pimienta y los clavos. Bate la mantequilla ablandada con el azúcar y el huevo hasta que se incorporen. Añade a esta preparación la harina con las especias, poco a poco y sin dejar de remover, hasta obtener una masa homogénea.

Forma una bola con ella, envuélvela en film y deja en la nevera 12 horas. Precalienta el horno a 190°. Retira el film y estira la masa con el rodillo hasta que tenga un grosor de 0,5 cm.

Corta la mitad con cortapastas de formas navideñas y reparte el resto en moldes labrados. Dispón las galletas en la placa forrada con papel sulfurizado y cuécelas 6 u 8 minutos. Retíralas, desmóldalas y sírvelas frías.



Móntalas de dos en dos y rellénalas con una crema de queso ligera, con crema inglesa o con unas natillas espesas.



PASTELITOS DE DOS SABORES

INGREDIENTES

II 20 U | ⌚ 55 MIN

- 250 g de harina
- 2 cucharadas de cacao
- 125 g de azúcar
- 1 huevo
- 100 ml de leche
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- ½ cucharadita de bicarbonato
- 100 g de mantequilla
- 1 cucharadita de vainillina
- Sal
- PARA LOS RELLENOS:
- 100 g de queso mascarpone
- 1 cucharada de vainillina
- 100 g de crema de cacao con avellanas
- Azúcar glas

Deja ablandar la mantequilla a temperatura ambiente y bátela entonces con el azúcar y una pizca de sal. Añade el huevo y sigue batiendo hasta que veas que se integra. Tamiza encima la harina mezclada con el cacao, la levadura, el bicarbonato y la vainillina.

Añade la leche y continúa batiendo hasta obtener una masa fluida. Precalienta el horno a 180°. Dispón la masa en una manga pastelera con boquilla lisa. Forma círculos de unos 4 cm de diámetro sobre una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado. Hornea 12 minutos.

Coloca los pastelitos sobre una rejilla para que se enfríen y repite la operación hasta agotar la masa. Mezcla el queso con la vainillina; cubre ¼ parte de los pastelitos con esta crema y otra ¼ parte con crema de cacao. Tapa con los pastelitos restantes y espolvorea con azúcar glas.



Cuando espolvorees los pastelitos con azúcar glas dibuja con plantillas formas navideñas en la superficie: estrellas, abetos...

