

la
bizcochopedia

DE MARGARITA REPOSTERA

MARGA ÁLVAREZ

© Margarita Álvarez Rabanales, 2015
© de esta edición: Algaida Editores, 2015
Avda. San Francisco Javier 22
41018 Sevilla
Teléfono 95 465 23 11. Telefax 95 465 62 54
email: algaida@algaida.es
ISBN: 978-84-9067-310-2
D.L.: SE-872-2015
Impreso en España-Printed in Spain

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeran, plagiaran, distribuyeran o comunicaran públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.

ÍNDICE

Consejos para conseguir unos bizcochos perfectos	11	24. Nutella y avellanas	66
1. Piña bajo en calorías	20	25. Menta y chocolate	68
2. Plátano y nueces bajo en calorías	22	26. Mazapán y chocolate	70
3. Zanahoria bajo en calorías	24	27. Cookies	72
4. Verbena de frutos secos, Lacasitos y chocolate (sin gluten)	26	28. Jirafa de naranja y chocolate	74
5. Dulce de leche y canela (sin gluten)	28	29. Crujiente de queso	76
6. Cerezas (sin huevo)	30	30. Plum cake de fruta escarchada	78
7. Café y miel (sin lactosa)	32	31. Gominolas	80
8. Salado serrano	34	32. Esponjoso de flan	82
9. Salado mediterráneo	36	33. Especias dulces y nueces	84
10. Terciopelo rojo	38	34. Arroz con leche	86
11. Terciopelo de limón	40	35. Tiramisú	88
12. Baileys y chocolate	42	36. Vainilla	90
13. Cerveza negra y cacahuètes	44	37. Pistachos y cardamomo	92
14. Cubalibre	46	38. Cabello de ángel	94
15. Licor de piruleta	48	39. Mantecoso con amapola	96
16. Piña colada	50	40. Helado de limón	98
17. Ron, pasas y chocolate	52	41. 7 Up y lima	100
18. Sex on the beach	54	42. Zanahoria y calabaza	102
19. Vino tempranillo	56	43. Batata	104
20. Chocolatazo	58	44. Banana split	106
21. Chocolate blanco y frambuesas	60	45. Manzana y canela	108
22. Dos chocolates	62	46. Fresas con nata y nueces pecanas	110
23. Marmolado de chocolate y crema de ca- cahuete	64	47. Frutos rojos y almendras	112
		48. Crema de melocotón y almendras	114
		49. Naranja y semillas de amapola	116
		50. Mascarpone y naranja	118



Marga Álvarez,
filóloga de formación,
ha crecido con el olor a bizcocho en su casa,
y siempre ha querido experimentar nuevos sabores en sus recetas,
surgiendo así *La Bizcochopedia*.



CONSEJOS PARA CONSEGUIR UNOS BIZCOCHOS PERFECTOS

TIPOS DE MOLDES

Tenemos varios tipos de moldes en los que podemos hacer nuestros bizcochos, cada uno con sus características especiales, pero todos igualmente válidos.

Por un lado están los metálicos, redondos, cuadrados, rectangulares o incluso con formas especiales. Los hay con muy poca altura y otros que llegan a tener hasta 10 centímetros. Son perfectos para hacer bizcochos que vayamos a rellenar para hacer alguna tarta, ya que los horneados son muy uniformes y así podemos hacer varias capas para meter dentro las cremas.

También están los metálicos desmontables, que son perfectos para que no corra peligro nuestro bizcocho al desmoldarlo dándole la vuelta, ya que con quitar la parte del lateral podemos mantener la base mientras se enfría. Con estos tendremos que tener especial cuidado de que no gotee la masa, ya que a veces se desajustan y si los batidos que metemos dentro están muy líquidos, podemos poner el horno patas arriba de humo, cuando lo que gotea empieza a quemarse...

Los de cristal o los de porcelana, aptos para horno, también son usados para los bizcochos,

y mantienen muy bien la temperatura, como los metálicos.

Y por último los de silicona. Tienen mil formas diferentes, lo cual es una ventaja para que la estética del bizcocho sea perfecta. Hay que tener en cuenta que el tiempo de horneado va a ser unos minutos inferior a lo que sería si horneáramos con otro tipo de molde, se cuecen en menos tiempo.

Cualquiera de ellos necesita que antes de que volquemos la masa en ellos, sean engrasados para que nuestro bizcocho no se pegue. Podemos usar un poco de mantequilla en todo el molde, y luego un poquito de harina, forma clásica de prepararlo. Y si no, ahora existen unos botes de spray desmoldante, con los que se rocía el molde y conseguimos lo mismo que con la mantequilla y la harina, aunque es más cómodo y más limpio.

PREPARACIÓN DEL HORNO

Temperatura

Tenemos que tener en cuenta que los bizcochos deben meterse en el horno estando ya precalentado a la temperatura a la que se vaya a hor-



near, ya que si el horno estuviera frío necesitaría más tiempo de horneado del que pone en las recetas, justo el tiempo que tardaría el horno en alcanzar la temperatura que pongamos.

Es muy importante también que el foco de calor provenga de la parte de abajo solo, no tengáis miedo a que se os quede crudo, ya que el calor se repartirá de forma uniforme, y no se os quemará el bizcocho por fuera, dejándolo crudo por dentro, que es lo que puede ocurrir si os ceñís a esos tiempos de la receta y con calor arriba y abajo.

Posición de los moldes

La posición correcta es la bandeja intermedia, pues así el calor quedará más repartido tanto por arriba como por abajo, sin peligro de que se quemé por ningún lado.

Usad siempre una rejilla para colocar los moldes, nunca una bandeja, pues le restaríais temperatura a la cocción del bizcocho y tardaría más en hacerse.

Tiempos

Los tiempos que figuran en estas recetas pueden variar en función de varios aspectos. El primero es que vuestro horno caliente más o menos de lo que os indica. Si queréis salir de dudas podéis meter un termómetro para horno y ver si es exacta la temperatura.

Algo que también puede hacer variar los tiempos que vienen en las recetas son los moldes, ya



que si usáis un molde grande el tiempo será inferior a si usáis uno más pequeño.

Si queréis un bizcocho muy alto vais a usar un molde pequeño, y el tiempo va a aumentar, ya que hasta que se cueza la masa por la parte central va a pasar bastante tiempo. Estos bizcochos tan altos requieren mucho control de horno, así que recomiendo que no os alejéis mucho, por si consideráis conveniente aumentar el tiempo de horneado, o bajar la temperatura para que no se tueste demasiado con ese tiempo de más.

Siempre comprobad si está hecho antes de sacarlo, clavando una brocheta en el bizcocho y si sale limpia es que ya está hecho. Esto tendréis que hacerlo rápido, para que no varíe la temperatura del interior del horno, pues entonces se os bajaría. Y tampoco lo hagáis antes de que transcurran mínimo 30 minutos.

INGREDIENTES

Los ingredientes que usaremos en nuestros bizcochos tienen que estar a temperatura ambiente, ya que si no la masa corre el peligro de que se corte, aunque todo es subsanable, y si vemos que los ingredientes líquidos se desligan y parecen cortados, al echar la harina seguro que conseguimos ligarlos de nuevo sin problema.

La harina, el azúcar, los huevos y el resto de ingredientes que uso en mis recetas son bastante comunes y de marcas conocidas/asequibles, por lo que son fáciles de encontrar. Si en algún momento no tenemos una fruta podemos usarla

congelada o en almíbar, aunque varíe un poco el resultado.

En todas las recetas uso huevos M, ya que si se usa una medida más grande la consistencia de la masa varía, y tendréis que controlar el tiempo de horneado de otra forma.

Cuando hablo de un sobre de levadura, calculad que va entre 14 y 18 gramos, más o menos una cucharada sopera rasa. En algunas recetas veréis bicarbonato en vez de levadura, ya que el efecto que se consigue es el mismo.

Las mantequillas usadas son siempre mantequillas, no margarinas, y sin sal.

CÓMO BATIRLOS

Para batir nuestros bizcochos lo ideal es hacerlo con unas varillas. Podemos usarlas manuales, aunque el proceso es un poco más tedioso, y actualmente existen unas batidoras de varillas en el mercado muy económicas y de muy buena calidad.

Si en algún momento usamos el accesorio de las batidoras que no sea el de las varillas, será para poder hacer la crema del azúcar con la mantequilla, pero lo ideal es que cuando agreguemos el resto de ingredientes los batamos ya con las varillas.

Otra opción es usar un robot de amasado, que facilita mucho todos los procesos de batido, aunque pueden tener el pequeño inconveniente del precio; pero cuando se le da bastante uso no hay mejor opción que esta.