

lectio Le ediciones

Cupcakes

.....
50 recetas



La Menestra

Neus Moya



Primera edición: marzo de 2015

© de los textos y de las fotografías: Neus Moya

© 9 Grupo Editorial
Lectio Ediciones
C/ Muntaner 200, ático 8ª • 08036 Barcelona
Tel. 977 60 25 91 - 93 363 08 23
www.lectio.com
lectio@lectio.com

Diseño y composición: Imatge-9, SL

Impresión: Leitzaran Grafikkak

ISBN: 978-84-16012-45-9
DL T 30-2015





La Menestra · 3

Cupcakes

50 recetas

Neus Moya

ediciones
Lectio





Introducción

Finalmente, el cielo cumple su amenaza y pequeñas gotas de lluvia acaban dejándonos mojados y obligan a hacernos volver a casa. Me cambio la ropa, enciendo el ordenador y busco una receta. Me decido por una. Giro la manecilla del horno, abro el armario de la despensa mientras busco ingredientes de forma atropellada. Lo reúno todo, pongo *play* y suena Chet Baker por la diminuta cocina.

Bailo con los ingredientes, siento la música que me emociona y me motiva, mojo el dedo en la masa cruda, la espátula de silicona que se me escapa de las manos, lleno las cápsulas con torpeza, siento el calor del horno al abrir la puerta, siento la emoción de los resultados al sacar la bandeja, siento el espléndido sabor del bizcocho todavía caliente a mi boca, siento... siento que es lo que quiero hacer.

Allí empieza mi gran pasión, mi gran obsesión, la que regirá mi vida, mi tiempo libre e incluso mis amistades. Horneé cada día, cada minuto y cada segundo, y cuando no lo hacía, lo pensaba. Aquellos pequeños pasteles me habían robado el alma y yo ahora era suya. Poco a poco fui descubriendo mis propias recetas, mis propias creaciones, varias variaciones hasta encontrar las que os presento en este libro.

Un conjunto de páginas en las que intento explicar, con la mayor claridad posible, el paso a paso de los *cupcakes*, junto con diferentes recetas, combinaciones deliciosas con las que os ganaréis los paladares de los más cercanos. Y si sentís que no os podéis apartar del horno, de mojar el dedo en la masa cruda o de visualizar *cupcakes* mientras corréis... no os preocupéis, es la fuerza de los *cupcakes*. Deseo que os guste y que al leerlo os marque tanto como a mí, que desde que regalo *cupcakes* la vida me va mucho mejor.





Cosas que hay que tener en cuenta antes de empezar

Elección de las cápsulas: Hay cápsulas que se impregnan de aceite, pierden su estampado y se quedan aceitosas. No necesariamente son las más económicas, incluso pueden ser de las más caras. Apuntad en una libreta aquellas marcas que os fallan para no utilizarlas más. Duele mucho caer en el mismo error, y a mí me ha pasado.

Cápsulas de silicona: Ni mejores ni peores, simplemente no me gustan.

Ingredientes a temperatura ambiente: Es importante que los huevos, la mantequilla y la leche estén a temperatura ambiente, si no queréis tener sorpresas desagradables a la hora de hacer los *cupcakes*.

Tiempo de batido: Sabremos cuándo tenemos que dejar de batir el azúcar y la mantequilla porque veremos que los granos de azúcar cuestan más de distinguir y la mezcla pasa de color amarillenta a blanquecina.

Integrar los ingredientes: Cuando batimos el azúcar con la mantequilla, a menudo se queda una capa enganchada en las paredes del bol. Es importante desenganchar esta capa con una espátula de silicona antes de seguir incorporando los otros ingredientes. Si no lo hacemos y lo dejamos para el final, saldrán unos *cupcakes* con grumos de mantequilla.

¿Dónde encuentro los ingredientes?: No os estreséis con el tema de los ingredientes, siempre podéis hacer vuestras combinaciones. Aun así, tened en cuenta que la mayoría los podemos encontrar en supermercados habituales. Algunos de más exclusivos los podéis encontrar en tiendas *online* especializadas.

Tamizar la harina: No es opcional. El hecho de tamizarla hace que se incorpore aire entre las partículas de harina y hace que salga un *cupcake* mucho más esponjoso.

Conocer vuestro horno: Cada horno tiene unas particularidades, incluso debidas a un mal funcionamiento. A veces sube la temperatura más grados de los que indicamos, si tienen aire; si no, si es eléctrico... Tenéis que conocer bien vuestro horno para que os salga todo bien.





Cómo hacer un *cupcake*

Después de mirar la despensa, de comprobar que tenemos todos los ingredientes y de lavarnos las manos... ¡empezamos!

Empezamos con el bizcocho básico

1. Sacamos la mantequilla, los huevos y la leche de la nevera. Los dejamos reposar a temperatura ambiente. Precaentamos el horno a 170 °C.
2. Preparamos el suero de leche y apartamos. Preparamos la bandeja de los *cupcakes* con las cápsulas. Tamizamos la harina, la levadura y el bicarbonato. Lo apartamos.
3. En el bol de la batidora ponemos la mantequilla con el azúcar y lo batimos hasta que se integren. En este paso recordad perder dos segundos en desenganchar de las paredes del bol la mantequilla y el azúcar. Yo lo hago con una espátula de silicona.
4. A la mantequilla y al azúcar añadimos los huevos uno a uno y los batimos después de la incorporación de cada uno de ellos.







5. Añadimos la mitad de la harina que teníamos apartada en el bol y batimos.
6. Añadimos la leche, el suero de leche y el extracto de vainilla.
7. Añadimos lo que queda de la harina y lo batimos hasta que todo esté integrado.
8. Llenamos las cápsulas con el servidor de helados. Podéis hacerlo con lo que queráis, siempre que las llenéis a 2/3 de su capacidad.
9. Lo horneamos en el horno entre 22 y 25 minutos y lo retiramos.
10. No olvidemos de pinchar el palillo.
11. Dejamos reposarlo en el molde durante 5 minutos. Pasados estos minutos, lo ponemos a enfriar encima de la rejilla.

Cómo rellenar un *cupcake*

Preparamos los ingredientes para rellenar: Os recomiendo triturar la mermelada puesto que se vuelve más cremosa y se integra con el bizcocho mucho mejor. Cambia mucho el resultado.

En primer lugar, ponemos el descorazonador de manzanas perpendicular al *cupcake*. Hacemos presión firmemente. Damos media vuelta. Estiramos hacia arriba. Añadimos el relleno y lo volvemos a tapar.





Crema de mantequilla de queso

Preparación

Tamizamos el azúcar glasé. En un bol batimos la mantequilla, el azúcar y la leche a velocidad media-alta hasta que quede una mezcla cremosa.

Bajamos la velocidad y añadimos el queso en crema, muy frío, y lo batimos a velocidad alta hasta que quede una crema consistente. Si observamos que la consistencia no es suficientemente espesa, tenemos que seguir batiendo.

Ingredientes:

- **150 g de mantequilla**
- **400 g de azúcar glasé**
- **150 g de queso en crema**
- **15 ml de leche**

Crema de mantequilla de queso con chocolate

Preparación

Tamizamos el azúcar glasé. Fundimos el chocolate y lo dejamos templar. En un bol batimos la mantequilla y el azúcar a velocidad media-alta hasta que quede una mezcla cremosa. Os dará la sensación que nunca va a convertirse en crema, pero seguid batiendo hasta que lo haga.

Bajamos la velocidad y añadimos el queso en crema, muy frío, y batimos a velocidad alta hasta que quede una crema consistente.

Si observamos que la consistencia es suficientemente espesa, tenemos que seguir batiendo.

Añadimos el chocolate fundido y lo batimos hasta que esté integrado.

Ingredientes:

- **150 g de mantequilla**
- **400 g de azúcar glasé**
- **150 g de queso en crema**
- **100 g de chocolate para fundir**





Cupcakes de harina de escanda y jengibre

Preparación

Precalentamos el horno a 170 °C. Ponemos las cápsulas en el molde metálico para *cupcakes*. En un bol tamizamos la harina, la levadura, la nuez moscada y el jengibre. Lo apartamos. Mezclamos la leche con el agua de azahar.

En el bol de la batidora batimos a velocidad media el azúcar moreno con la mantequilla, hasta que la mezcla se vuelva homogénea.

Añadimos los huevos uno a uno y los batimos después de cada incorporación hasta que se integren. Disminuimos la velocidad y añadimos después la mitad de la mezcla de harina. Seguidamente, incorporamos la mezcla de leche y, finalmente, la otra mitad de la harina hasta que quede una masa homogénea. Añadimos, después, las pasas y lo mezclamos con la espátula hasta que queden bien repartidas. Llenamos las cápsulas no más de 2/3 de su capacidad. Echamos un puñado de semillas de sésamo sobre la masa de cada *cupcake*.

Los ponemos en el horno durante 25 minutos o hasta que, al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Los sacamos del horno y dejamos enfriar los *cupcakes* en el molde unos 10 minutos. Seguidamente los ponemos en una rejilla para terminar de enfriarlos.

Topping

Crema de mantequilla de vainilla. Sustituimos la leche por 45 ml de agua de azahar. Decoración: Trozos de jengibre deshidratado.

Ingredientes:

- **210 g de harina de escanda**
- **2 huevos**
- **145 g de azúcar moreno**
- **120 g de mantequilla**
- **1 cucharada de postre de levadura**
- **140 ml de leche**
- **15 ml de extracto de vainilla**
- **45 ml de agua de azahar**
- **1 cucharita de nuez moscada**
- **1 cucharita de jengibre**
- **75 g de pasas**
- **3 cucharadas de semillas de sésamo**







Cupcakes de vainilla

Preparación

Precalentamos el horno a 170 °C. Ponemos las cápsulas en el molde metálico para *cupcakes*.

En un bol tamizamos la harina, la levadura y el bicarbonato. Lo apartamos. Mezclamos la leche, el suero de leche y el extracto de vainilla.

En el bol de la batidora batimos a velocidad media el azúcar con la mantequilla hasta que la mezcla se vuelva homogénea. Añadimos los huevos uno a uno y los batimos después de cada incorporación hasta que se integren.

Disminuimos la velocidad y añadimos después la mitad de la mezcla de harina. Seguidamente, incorporamos la mezcla de leche y, finalmente, la otra mitad de la harina hasta que quede una masa homogénea. Llenamos las cápsulas no más de 2/3 de su capacidad.

Las ponemos en el horno durante 25 minutos o hasta que, al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Las sacamos del horno y dejamos enfriar los *cupcakes* en el molde unos 10 minutos. Seguidamente, los ponemos en una rejilla para terminar de enfriarlos. Relleno: Salsa de chocolate.

Topping

Crema de mantequilla de vainilla. Sustituimos el extracto de vainilla por el contenido de una vaina de vainilla. Decoración: *Moustache* de chocolate.

Ingredientes:

- **240 g de harina**
- **3 huevos**
- **215 g de azúcar**
- **120 g de mantequilla**
- **1 cuchara de postre de levadura**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **100 ml de suero de leche**
- **20 ml de leche**
- **15 ml de extracto de vainilla**









Índice de recetas

<i>Banana split cupcakes</i>	36	<i>Cupcakes</i> de lima-limón	86
<i>Cupcakes</i> de harina de escanda y jengibre.....	38	<i>Cupcakes</i> de leche condensada y galleta	88
<i>Cupcakes</i> de vainilla	40	<i>Cupcakes</i> de fresa.....	90
<i>Cupcakes</i> básicos de chocolate.....	42	<i>Cupcakes</i> de manteca de cacahuete	92
<i>Cupcakes</i> de <i>brownie</i>	44	<i>Cupcakes</i> de masa de <i>cookies</i>	94
<i>Cupcakes</i> de albahaca y limón.....	46	<i>Cupcakes</i> de mate.....	96
<i>Cupcakes</i> de dulce de leche.....	48	<i>Cupcakes</i> de miel y requesón.....	98
<i>Cupcakes</i> de aguacate y chocolate.....	50	<i>Cupcakes</i> de menta	100
<i>Cupcakes</i> de almendra y caramelo.....	52	<i>Cupcakes</i> de boniato	102
<i>Cupcakes</i> de nueces	54	<i>Cupcakes</i> de moras y yogur.....	104
<i>Cupcakes</i> de avellana.....	56	<i>Cupcakes</i> de arándanos y limón.....	106
<i>Cupcakes</i> de Baileys y fruta de la pasión ..	58	<i>Cupcakes</i> de nata.....	108
<i>Cupcakes</i> de bourbon	60	<i>Cupcakes</i> de zanahoria.....	110
<i>Cupcakes</i> de capuchino.....	62	<i>Cupcakes</i> de pedrojiménez	112
<i>Cupcakes</i> de calabacín.....	64	<i>Cupcakes</i> de plátano	114
<i>Cupcakes</i> de cerveza negra.....	66	<i>Cupcakes</i> de manzana	116
<i>Cupcakes</i> de coco y mango	68	<i>Cupcakes</i> de ciruelas y <i>streusel</i>	118
<i>Cupcakes</i> de crema catalana.....	70	<i>Cupcakes</i> de naranja	120
<i>Cupcakes</i> de pan de maíz	72	<i>Cupcakes</i> de tiramisú	122
<i>Cupcakes</i> de pistachos	74	<i>Cupcakes</i> de tomate	124
<i>Cupcakes</i> de higo.....	76	<i>Cupcakes</i> de jarabe de arce	126
<i>Cupcakes</i> de frutos del bosque	78	<i>Cupcakes</i> de chocolate blanco.....	128
<i>Cupcakes</i> de galleta	80	<i>Cupcakes</i> expreso.....	130
<i>Cupcakes</i> de nata y frambuesas	82	<i>Cupcakes</i> multicolor.....	132
<i>Cupcakes</i> de lavanda	84	<i>Red velvet cupcakes</i>	134

