

Si te gusta la pastelería o hacer tartas este libro tiene que ser uno de los primeros que deberías tener.

Para mi el único fallo que tiene es la falta de fotografías, que es compensado con creces con sus recetas.



Mi bizcocho de chocolate favorito forma parte de sus recetas y no solo es la mía.

Mi amiga Tefa tiene un «problema» con este bizcocho... es su gran aliado en esos días de su amiga la roja.

Cuando estubo en Barcelona se llevo uno para Madrid y no me digais como lo hizo, pero le duro más de un mes. Según ella estaba en perfecto estado y tierno como el primer día. Total que cuando voy a Madrid intento llevarla EL BIZCOCHO envasado para que disfrute de el cuando lo «necesita».

Además es el que suelo usar cuando me piden una tarta de chocolate y siempre triunfa. Y no es otro que el Bizcocho cremoso de chocolate perfecto totalmente americano, ahí es nada.



Pero no solo este es delicioso: Su bizcocho cremoso amarillo pálido, su pan con chocolate o su cuatro cuartos entre otros, son lo más.

Reproduction allowed
by permission of the publisher

Índice de tartas por categorías especiales	
Prólogo a la edición española	
Agradecimientos	
Prólogo de Maida Heatter	
1ª Parte	
BIZCOCHOS	
Pasteles infalibles y deliciosos	
Bizcochos grasos	
Bizcochos de frutas, de verduras y de pan	
Pasteles de natillas o crema inglesa	
Bizcochos de desayuno	
Bizcochos tipo esponja	
Tartas de exhibición	
2ª Parte	
COMPLEMENTOS PARA TODAS LAS TARTAS	
Buttercreams, coberturas y rellenos	
Coberturas y rellenos de nata	
Natillas. Rellenos y salsas	
Merengues, glases, rellenos y adornos	
Adornos de azúcar y frutos secos	
Coberturas de frutas y purés	
Efectos especiales y técnicas de decoración	
Cómo preparar el bizcocho	
Cómo poner una cobertura sobre el bizcocho	
Decoraciones modeladas a mano o recortadas	
Marcado de piezas para charlotas rusas	
Técnicas especiales para marcar el merengue	
El chocolate	
Decoraciones marcadas con manga	
3ª Parte	
LOS INGREDIENTES Y EL EQUIPAMIENTO	
Los ingredientes	
El equipamiento	
4ª Parte	
CAPÍTULO ESPECIAL PARA PROFESIONALES Y AFICIONADOS MUY INTERESADOS	
Comprensión de los bizcochos	
Comprensión de la genovesa y de los bizcochos cremosos	
Fórmulas infalibles y técnicas para elaborar grandes tartas especiales y de bodas	
Bizcochos cremosos para tartas de boda	
Tartas de bodas de 3 pisos de genovesa	
Cheesecakes de boda	
Bizcochos cremosos a gran escala para tartas de boda	
Cobertura, montaje y conservación de tartas de boda	
Transporte y servicio de las tartas de boda	
DIRECCIONES ÚTILES	
ÍNDICE	
ACERCA DE LA AUTORA	

Y por otro las recetas ordenadas por categorías especiales.

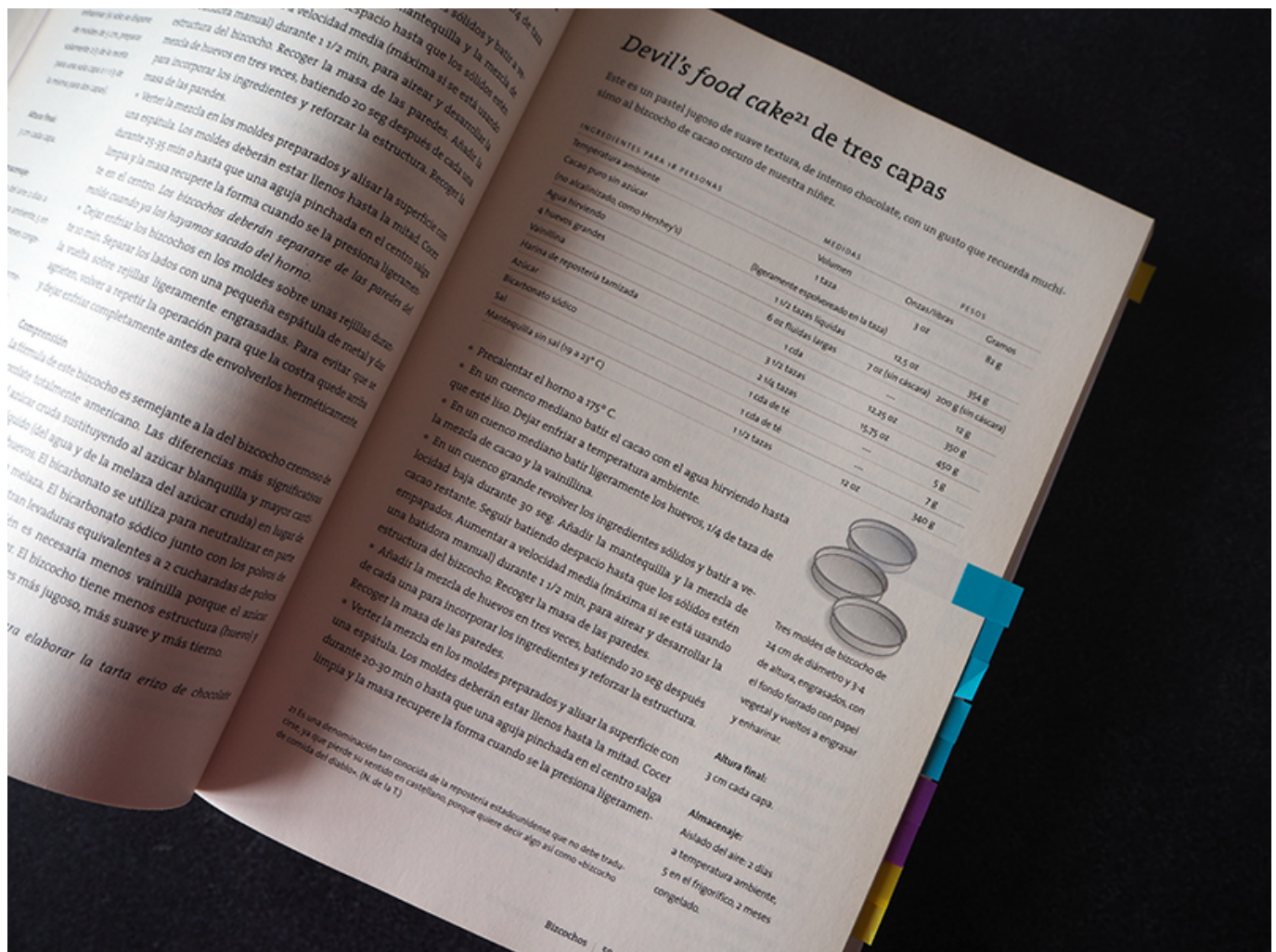
ÍNDICE DE TARTAS POR CATEGORÍAS ESPECIALES	
RECETAS CON YEMAS DE HUEVO	
Cuatro cuartos dorado de buttercream	34
Bizcocho cremoso de nata agria	35
Bizcocho cremoso amarillo pálido para cualquier ocasión	38
Bizcocho campestre de suero de mantequilla	40
Bizcocho cremoso dorado de lujo	47
Tarta de chocolate perfecta totalmente americana	54
Bizcocho de nata agria para el café	88
Bizcocho de piña al revés	90
Genovesa dorada	122
Buttercream clásico (y variaciones)	231
Buttercream neoclásico (y variaciones)	232
Buttercream real de miel	238
Crème anglaise	283
Crème anglaise de pistacho	284
Crème anglaise praliné	285
Crème anglaise de café	286
Helado de vainilla	287
Bovarose de vainilla	288
Curd de limón	341
Curd de lima	342
Curd de fruta de la pasión	343
Curd de naranja	343
RECETAS CON LAS CLARAS DE HUEVO	
Cuatro cuartos pálido de especias	30
Bizcocho cremoso terciopelo blanco	45
Bizcocho sutil de chocolate blanco	48
Rosco de calabaza y nueces	67
Bizcochitos (muffins) de calabacín	69
Genovesa blanca	124
Buttercream clásico de claras y chocolate	239
Buttercream muselina (y variaciones)	247
Glacé real	295
Merengue francés crujiente	297
Merengue de agujas de pino	298
Merengue de cacao	298
Merengue salpicado de chocolate	298
Merengue italiano ligero	299
Merengue italiano de chocolate	300
Dacquoise	302
Dacquoise de chocolate	303
RECETAS LIBRES DE COLESTEROL Y BAJAS EN GRASAS SATURADAS	
Rosco de calabaza y nueces (elaborado con claras de huevo)	67
Bizcochitos (muffins) de calabacín (elaborados con claras de huevo)	69
Bizcocho Angel Food de los amantes del chocolate	158
Glacé real	295
Merengue francés crujiente	297
Merengue de agujas de pino	298
Merengue de cacao	298
Merengue salpicado de chocolate	298
Merengue italiano ligero	299
Merengue italiano de chocolate	300
Dacquoise	302
Dacquoise de chocolate	303
Fondant líquido de robot de cocina	305
Fondant estirado clásico	307
Fondant estirado de chocolate	309
Caramelo	313
Praliné de chocolate	316

Consta de 560 paginas con más de 200 recetas formadas por:

- Cheesecake
- Bizcochos
- Genovesas
- Mouses

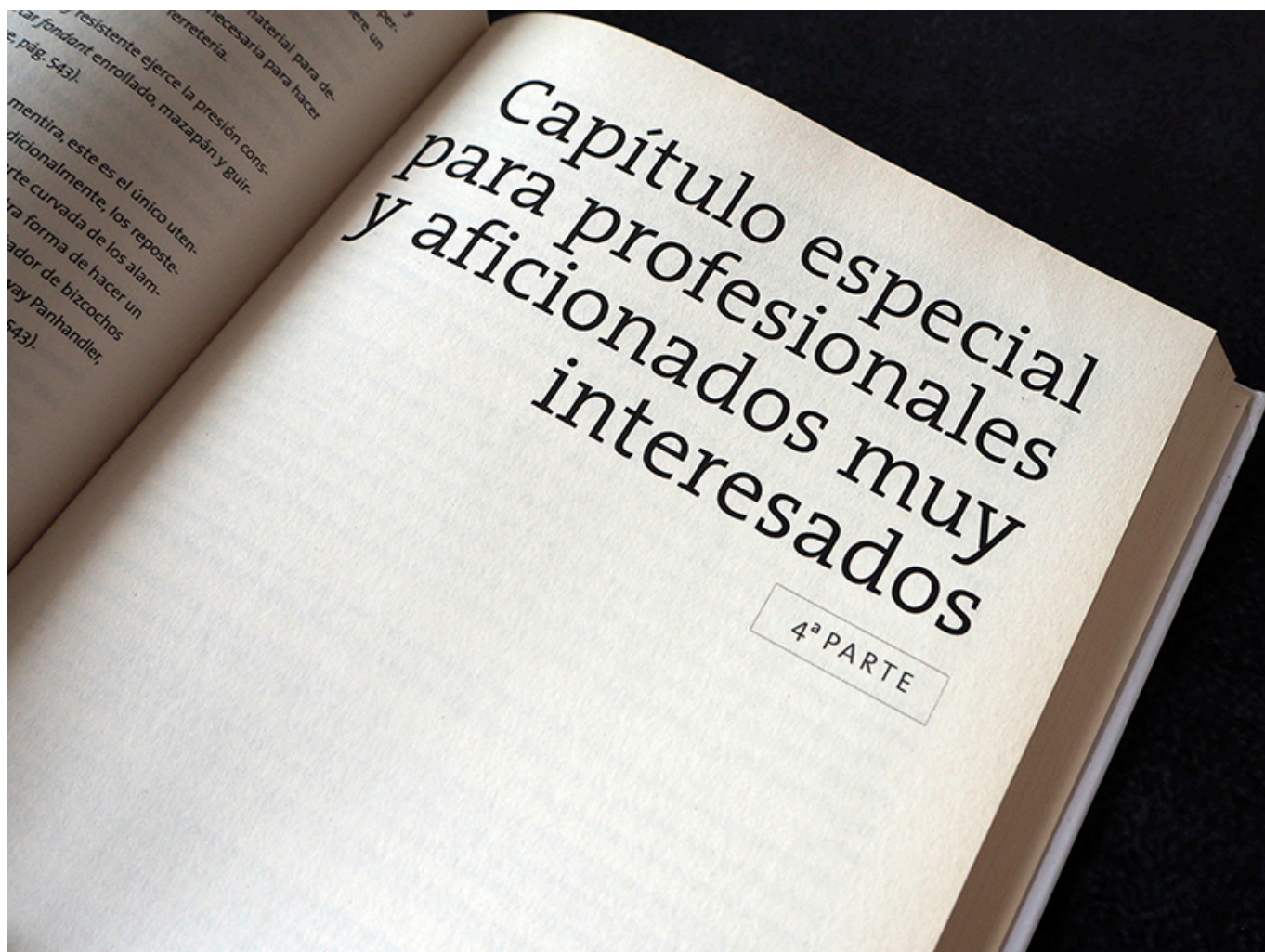
...

A pesar de no tener fotografías (alguna viene, pero no de cada receta), explica que moldes son necesarios con dibujos, que usar en cada momento, altura final de los bizcochos, como almacenarlos, trucos...



Además viene un capítulo especial donde explica:

- Compresión de los bizcochos
- Fórmulas infalibles
- Tartas, bizcochos, coberturas y un largo etc para tartas de boda



La biblia de los pasteles

Autor: Rose Levy Beranbaum

Editorial: RBA

ISBN: 9788492981816

Precio: 26,60€

[Comprar](#)

Recetas relacionadas