



# BAKE IT SIMPLE

**Oriol Balaguer**

*Recetas fáciles de pastelería para hacer en casa*





# Índice

<b>Prólogo</b>	<b>7</b>
<b>Introducción</b>	<b>9</b>
<b>Lo básico</b>	<b>15</b>
<b>Bizcochos y cakes</b>	<b>29</b>
<b>Galletas</b>	<b>51</b>
<b>Especialidades</b>	<b>73</b>
<b>Masas</b>	<b>119</b>
<b>Postres</b>	<b>153</b>
<b>Bombones y detalles</b>	<b>183</b>









# Gofres con queso y frutos rojos

**El mundo de las masas, mi pasión, y combinadas con fruta y queso, mi adicción.**

**1** Para los gofres, amasamos con la batidora todos los ingredientes menos la mantequilla y el azúcar perla. Cuando la masa tenga estructura, esté pegada al gancho y se desprenda de los bordes de la batidora, incorporamos la mantequilla en cubitos, a temperatura ambiente. Trabajamos hasta obtener una masa lisa y elástica.

**2** Incorporamos el azúcar perla, lo mezclamos todo y paramos la máquina. Dejamos reposar la masa a temperatura ambiente durante unos 40 minutos. Formamos piezas de 85 g y boleamos. Dejamos fermentar a 25 °C durante 2 horas y cocemos en la gofrera.

**3** Para el cremoso, mezclamos el azúcar con la nata y lo disolvemos. Lo vertemos progresivamente encima del queso y lo mezclamos hasta obtener una masa lisa, homogénea y esponjosa. Reservamos en la nevera a 4 °C.

**4** Mezclamos el puré de fresas naturales con el azúcar hasta que quede bien disuelto. Añadimos los frutos rojos y dejamos macerar unas horas en la nevera.

**5** Presentamos el gofre en un plato, colocamos por encima el estofado de frutos rojos y por último una quenelle de cremoso de queso. Finalizamos con un toque de aceite, escamas de sal y pimienta.

## Ingredientes

### Para los gofres

500 g de harina fuerte  
50 g de azúcar  
30 g de levadura  
½ cucharadita de sal (10 g)  
2 huevos  
200 ml de leche  
150 g de mantequilla  
200 g de azúcar perla

### Para el cremoso de queso de untar

250 g de nata líquida  
250 g de queso de untar  
40 g de azúcar

### Para el estofado de frutos rojos

120 g de frambuesas  
120 g de fresas  
20 g de azúcar  
200 g de puré de fresas  
Aceite  
Sal en escamas  
Pimienta negra









