

# OSVALDO GROSS

LA PASTELERÍA SIN SECRETOS



OSVALDO  
**GROSS**

LA  
PASTELERÍA  
SIN  
SECRETOS

---



ILUSTRACIONES / MEK FRINCHABOY

ARTE Y DISEÑO / JUAN VENTURA

 Planeta

# CONTENIDOS

---

11 / ¡GUAU!

13 / ANTES DE EMPEZAR

---

15  
RECETAS BÁSICAS

41  
RECETAS CLÁSICAS

79  
TODO CHOCOLATE

115  
LA HORA DEL TÉ

149  
RECETAS DE FAMILIA

185  
MIS POSTRES

219  
PASTELERÍA ACTUAL

---

245 / INGREDIENTES BÁSICOS

261 / ÍNDICE DE RECETAS

# RECETAS BÁSICAS

---

15



**AL ELABORAR ESTAS  
RECETAS, AL MENOS UNA  
VEZ, VAMOS A ASIMILAR  
LA COSTUMBRE DE PESAR  
LOS INGREDIENTES,  
ORGANIZARNOS PARA LO  
SIMPLE, PARA LO BÁSICO.**

**C**omo en todas las ciencias, en la pastelería también hay conceptos de base. En este caso, se trata de recetas básicas, preparaciones que llevan consigo proporciones, técnicas, orden de incorporación de los productos y detalles de cocción o conservación en frío.

Aquí vamos a encontrar todas las posibilidades de recetas que podemos elaborar con los cuatro pilares de la pastelería: manteca, azúcar, huevos y harina.

Siempre recomiendo que antes de preparar recetas más complicadas, debemos entrenarnos en estas más simples. Es necesario dominar el batido de los huevos con azúcar para detectar cuando está logrado el punto letra o saber identificar el momento en el que las claras están idealmente montadas para incorporar el azúcar o el almíbar, y así con todos los procedimientos de este capítulo.

Nuestros primeros logros deben ser buenos bizcochuelos esponjosos, brioches bien leudadas y aireadas y un buen manejo de la masa de hojaldre para lograr el milhojas con todas esas capas que deben definirse y quedar bien cocidas y separadas.

Aquí, además, están consignadas las recetas de masas quebradas, que debemos dejar reposar para poder colocarlas en los moldes y obtener bordes perfectos en nuestras tartas, como también diferentes cremas y salsas de base. En estas últimas, es importante comprender cuál es la consistencia ideal de una crema pastelera y saber que no es la misma para rellenar un profiterol que para decorar una rosca de pascua o facturas.

Al elaborar estas recetas, al menos una vez, vamos a asimilar la costumbre de pesar los ingredientes, organizarnos para lo simple, para lo básico. Esa es la mejor herramienta para seguir avanzando hacia lo más complejo.

Por eso, mi consejo es: practiquen mucho estos básicos que son ricos y simples y luego, sobre estos cimientos, podremos continuar creciendo y zambullirnos en el hermoso mundo de la pastelería.



# MASA SABLÉE

---

## INGREDIENTES

150 g de manteca  
½ cdita. de sal  
100 g de azúcar impalpable  
1 cda. de esencia de vainilla  
o ralladura de limón  
1 huevo  
250 g de harina 0000

## PROCEDIMIENTO

Batir en un bol la manteca pomada con la sal y el azúcar impalpable hasta obtener una crema pálida. Perfumar con la ralladura de limón o esencia de vainilla. Agregar el huevo. Hacer una corona con la harina tamizada y volcar el batido en el centro. Mezclar todo, sin amasar, con ayuda de dos espátulas de plástico hasta obtener grumos. Si este paso se realiza con las manos, procurar no transmitir demasiado calor. Apretar la masa con la palma de la mano para unir y darle forma cuadrada. Envolverla en papel film y dejar descansar en la heladera por lo menos una hora.

## MASA SABLÉE AL CHOCOLATE

---

Durante el batido de la manteca incorporar una cucharadita de café instantáneo y 20 gramos de cacao amargo. Utilizar esta masa para bases de tartas o para hacer masitas con cortapastas.

## MASA SABLÉE PARA MANGA

---

Batir 180 gramos de manteca pomada con 100 gramos de azúcar impalpable y una pizca de sal. Incorporar 1 huevo o 3 yemas y esencia de vainilla. Añadir 250 gramos de harina 0000 tamizada, mezclando con movimientos envolventes sin trabajar demasiado. Colocar la masa en una manga y trazar las masitas sobre una placa cubierta con papel emantecado y previamente enfriada. Enfriar en la heladera hasta que la masa se haya endurecido, unos 30 minutos. Hornear a 180 °C de 12 a 15 minutos (están listos cuando se despegan del papel).



# MASA BRISÉE

---

## INGREDIENTES

500 g de harina 0000  
250 g de manteca  
10 g de sal  
30 g de azúcar  
1 huevo o 3 yemas  
100 cc de agua fría



## PROCEDIMIENTO

Trabajar la harina con la manteca fría cortada en cubos hasta obtener un granulado. Este paso se puede hacer con una procesadora o utilizando las puntas de los dedos para no transmitir demasiado calor a la masa.

Hacer una corona con el granulado y colocar en el hueco el resto de los ingredientes. Unir todo sin trabajar demasiado con la ayuda de un cornet. Tomar la masa y envolverla en papel film.

Dejar reposar la masa en la heladera durante 30 minutos como mínimo.

Pasado el tiempo de reposo y antes de estirar la masa, enmantecar ligeramente el molde y enfriarlo.

Estirar la masa con un palo de amasar hasta alcanzar 3 mm de espesor. Para que no se pegue a la mesada ni al palo, espolvorear con harina, tratando de usar la menor cantidad posible.

Colocar la masa estirada dentro del molde. Presionar contra el fondo y las paredes, procurando que el espesor resulte uniforme. Pinchar con un tenedor y enfriar.

Para cocinar sin relleno, cubrir la masa con papel de aluminio y distribuir porotos por encima. Hornear a 180 °C durante 15 minutos. Quitar el papel y los porotos. Volver a pinchar y terminar de hornear hasta dorar.

Si se va a utilizar un relleno muy húmedo, conviene pintar con clara de huevo al retirar el papel.

---

**Se trata de una masa neutra, apta para forrar moldes de tartas dulces y saladas.**

**Es muy friable y liviana. Conservar la masa en la heladera hasta una semana o hasta 30 días en el freezer. Si se necesita un disco, durante el estirado de la masa girarla  $\frac{1}{8}$  de vuelta en el sentido de las agujas del reloj. Si se necesita un cuadrado, girar  $\frac{1}{4}$  de vuelta cada vez.**

# MASA FROLLA

---

## INGREDIENTES

250 g de manteca  
150 g de azúcar común  
o impalpable  
½ cdita. de sal  
1 huevo  
2 yemas  
Ralladura de ½ limón  
500 g de harina 0000  
1 cda. de polvo para hornear

## PROCEDIMIENTO

Batir la manteca pomada con el azúcar impalpable y la sal hasta obtener una crema pálida. Agregar el huevo, las yemas y la ralladura de limón.  
Tamizar la harina con el polvo para hornear y formar una corona. Volcar el batido en el hueco. Unir la masa con ayuda de dos espátulas hasta formar un bollo tierno. Este paso también se puede realizar con las manos pero siempre procurando no transmitir demasiado calor.  
Envolver la masa en papel film y dejarla descansar en la heladera al menos 30 minutos.

---

Es una masa aireada, ideal para tartas que se cocinan con el relleno. Aconsejada para tortas de ricota, manzana y dulces. Conservar hasta 3 días en la heladera o hasta 30 días en el freezer. Esta masa puede utilizarse sin dejarla descansar, pero de ese modo disminuye su calidad.

Si se desea realizar una torta streusel, enfriar dos tercios de la masa en la heladera y el tercio restante en el freezer. Estirar los dos tercios enfriados en la heladera, forrar una tartera y rellenar con frutas frescas o en compota. Procesar la masa congelada hasta obtener un granulado, esparcirlo sobre el relleno y hornear a 180 °C.