



«*Repostería casera* es un encantador viaje por los postres tradicionales españoles, en la versión más innovadora, más actual y con muchísimo estilo, en la que se encuentran profundas raíces conventuales y las técnicas más modernas. El resultado es una interesante combinación de evocación, recuerdos y deseos de experimentar nuevas sensaciones, que nos van a impulsar a elaborar los platos».

Juli Soler e Ismael Díaz Yubero



Autora: **María Jesús Gil de Antuñano** • Editorial: **LID Editorial**

Colección: **Coolinary** • ISBN: **9788483569412**

Precio: **16,90 euros** • Formato en centímetros: **21x21 cm**

Encuadernación: **Rústica** • Número de páginas: **300**

La autora



María Jesús Gil de Antuñano posee la Gran Cruz de la Orden del Mérito Alimentario del Ministerio de Agricultura y la similar del Ministerio de Agricultura francés, con el título de Chevalière de l'Ordre du Mérite Agricole, es premio Nacional de Gastronomía, miembro de la Real Academia de Gastronomía y autora de 20 libros de cocina. Durante los másde 30 años que ha ejercido su profesión como periodista gastronómica, ha publicado artículos y recetas de forma habitual en importantes medios de comunicación generales y especializados como Semana, El País Semanal, Expansión, Spain Gourmetour o Gastronomía y Enología.

Ha dirigido además la revista Cocina Fácil y la sección de gastronomía de Telva compaginando esta actividad con la colaboración en programas de televisión de Canal Cocina, clases como profesora de prestigiosas escuelas de cocina internacionales y conferencias como experta en restauración.

Índice

Prólogo de Juli Soler e Ismael Díaz Yubero

Un poco de historia

BIZCOCHOS
CHARLOTAS
CHOCOLATE
CONFITERIA
CONSERVAS
COPAS MONTADAS, BATIDOS Y FRUTAS
CREMAS
DULCES NAVIDENOS
GELATINAS
HELADOS Y SORBETES
MASAS
MERENGUES
PASTAS, GALLETAS Y PASTELITOS
PREPARADOS AUXILIARES
SALSAS Y COULIS
SOUFFLES Y MOUSSES
TARTAS
YEMAS Y DULCES

Glosario

Epílogo de Jordi Roca

INDICE ALFABETICO DE RECETAS



La obra

María Jesús Gil de Antuñano, la reina de la cocina española, nos introduce en esta ocasión en el mundo de la repostería casera en un manual basado en la cocina tradicional casera, puesta al día para respetar los sabores y lograr presentaciones atractivas que inviten a comer.

Más de 300 recetas explicadas paso a paso y acompañadas de trucos, consejos y técnicas que facilitarán su elaboración.

Repostería casera es el resultado de muchos años creando, realizando y fotografiando platos, trabajo diario que ha sido para la autora una escuela viva en la que cada día ha ido adquiriendo una nueva habilidad y de la que han ido surgiendo nuevas ideas para hacer composiciones atractivas.

Tal y como comentan Juli Soler e Ismael Díaz Yubero en el prólogo «saber profundo, mucha experiencia, deseo de enseñar y unas gotas de sensualidad, son los principales ingredientes que utiliza María Jesús en este libro, para introducirnos en las profundidades de una repostería extraordinariamente trabajada, muy bien ligada, con el olor de los peroles que condensa, como dice Carlos Cano, «la gracia de su mano», con el resultado final de texturas, aromas y sabores que son gloria bendita».

Una receta de chocolate

Semiesferas de chocolate a la naranja

Para cuatro personas: 250 gr de mantequilla, 250 gr de chocolate fondant, 4 huevos y 4 cucharadas de azúcar.

Para decorar: frambuesas, mermelada y juliana de naranja.

1. Cortar el chocolate en trozos, ponerlos en un cazo y acercar al fuego al baño María, moviendo hasta que se funda o fundir el chocolate troceado en el microondas, durante 2,5 minutos.
2. Batir la mantequilla en pomada con el azúcar hasta que no tenga grumos y mezclar con el chocolate sin parar de mover.
3. Batir los huevos enteros, yema y clara, con la batidora hasta que estén espumosos.
4. Añadir a mano la crema, llenar moldes semiesféricos o un molde engrasado y guardar en la nevera durante 2 horas.
5. Sumergir en agua hirviendo, desmoldar y servir con frambuesas, mermelada y juliana de naranja.



Una tarta

Tarta de dulce de leche

Para doce personas: 1 bizcocho cortado en tres capas (comprado), 200 gr de azúcar, 1 ½ vasos de vino de agua y 1 vaso de vino de brandy.

Relleno y cobertura: 1 bote de dulce de leche, 1 vaso de vino de leche, ½ taza de nueces picadas y 200 gr de chocolate negro.



1. Disolver el azúcar en el agua, cocerlo durante 5 minutos y añadir el brandy.
2. Relleno: mezclar el dulce de leche con la leche para que esté más fluido y añadir las nueces.
3. Poner una capa de bizcocho, bañarla con el almíbar caliente y cubrir con el dulce de leche con nueces.
4. Poner la otra capa de bizcocho, volver a bañarlo y cubrirlo de dulce de leche con nueces.
5. Tapar con la otra capa de bizcocho, bañarla con el almíbar, cubrirlo con el resto de dulce de leche par emparejar las imperfecciones y guardarlo unas horas en la nevera.

Pastas, galletas y pastelitos

Tejas de Almendra

Para seis u ocho personas: 3 claras de huevo, 150 gr de azúcar, 15 gr de harina, 100 gr de almendras fileteadas y 50 gr de almendras laminadas.

1. Batir las claras de huevo con el azúcar en la batidora de varillas, hasta que estén muy espumosas.
2. Fuera de la batidora, añadir la harina a mano y, cuando se integre, las almendras fileteadas.
3. Hacer montoncitos de masa separados, en una placa pastelera engrasada, extenderlos con una cuchara, espolvorear de almendra fileteada y cocerlos 10 minutos a 175 °C.
4. Sacarlos, despegarlos rápidamente y en caliente, porque si se enfrían se endurecen, ir colocándolos sobre el rodillo de amasar o sobre una botella, para que tomen forma de teja y dejar que se enfríen.



Para más información:
laura.diez@lideditorial.com
beatriz.raso@lideditorial.com
91 372 90 03