



Cakes Haute Couture



Cupcakes, Cookies & Macarons
de
Alta Costura



Patricia Arribáizaga

Editorial Juventud

Cupcakes de Alta Costura



Cupcakes



Las cupcakes se han vuelto increíblemente populares en los últimos años y nadie se puede resistir a estos pequeños pasteles individuales de una ilimitada diversidad de sabores y colores.

Las recetas que propongo son fáciles de hacer, pero a su vez exquisitas e innovadoras y no se requiere tener experiencia en repostería para elaborar estas deliciosas cupcakes. Sus sabores y espectaculares diseños de diferentes estilos para todo tipo de celebraciones deslumbrarán en todas las ocasiones.





Zebra Cupcakes

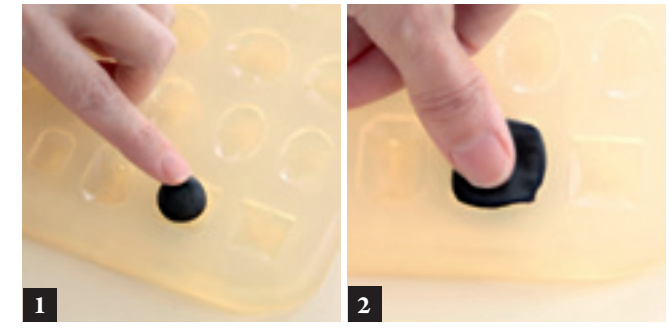


Un diseño neat, monocromo y con un sello fashion, estas cupcakes están inspiradas en la sofisticación de las pasarelas de moda, e impactarán en la mesa de quienes adoran el look minimalista pero con mucho estilo. ¿El sabor de las cupcakes? Cosmopolitan ... igual de stylish por supuesto.



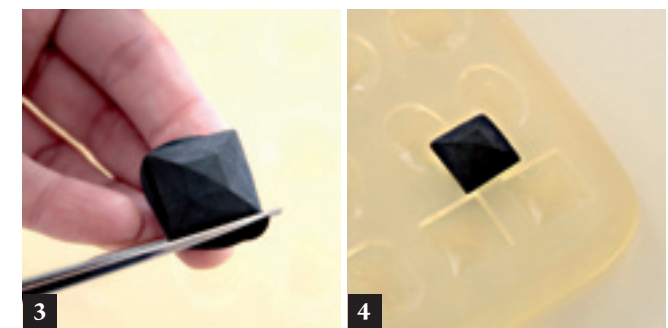


Zebra Cupcakes



1 Para realizar el lazo negro con joya, comenzar amasando pasta de goma negra y formar una pequeña bolita e introducirla en la cavidad de joya con forma cuadrada.

2 Presionar con el dedo para que se marque y retirar suavemente la pasta del molde.



3 Recortar con una tijera el exceso de pasta.

4 Dejar secar por lo menos durante 20 minutos.



5 Estirar pasta de goma negra de aproximadamente 0,5 cm. de espesor y con el cortador cuadrado mediano cortar una pieza, luego con el cortador cuadrado pequeño cortar el centro y quitarlo.

6 Cortar el cuadrado en un extremo, como se muestra en la foto, y pegar con pegamento comestible, alrededor de la joya anteriormente preparada.

Paso a paso

Ingredientes

- Fondant blanco
- Fondant color negro
- Pasta de goma color negro
- Pegamento comestible
- Barniz comestible
(Edible confectionery varnish)

Materiales

- Cortador de rombo
- Cortadores cuadrados mediano y pequeño
- Molde de joyas de silicona
- Esteca cuchillo
- Rodillo
- Pincel
- Tijera





La asociación de las violetas con el cassis encarna la pastelería parisina en toda su sofisticación. Este sabor con su toque floral dominado por la violeta combinado con la suavidad del chocolate y la acidez del corazón de cassis tiene la capacidad de convertir a estas cupcakes en un dulce definitivamente sublime.



Ranúnculos y jazmines

Soy una enamorada de los ranúnculos y mi famoso diseño de ellos junto a los jazmines realizados en pasta de goma es escogido constantemente para tartas de boda.

Desde hace un tiempo las cupcakes se han consolidado como una alternativa para ofrecer en reemplazo del tradicional pastel nupcial, sobre todo entre los novios que quieren una opción menos convencional pero igual de romántica, por ello he creado estas cupcakes que con su estilo chic y refinado son visualmente insuperables presentadas en un elegante cake stand.

Realizar estas flores de azúcar requiere un poco de tiempo y paciencia, pero el resultado es absolutamente maravilloso.



Cookies de Alta Costura



cookies

Las galletas decoradas son un regalo siempre bienvenido, también son ideales para endulzar todas las fiestas y una idea original como regalo para los invitados en todas las celebraciones: desde cumpleaños infantiles hasta una boda.

La variedad de los diseños que presento inspirarán al artista que llevas dentro para hacer maravillosas cookies que sorprenderán a todos y no solo visualmente, porque los sabores son tan deliciosos como variados: desde las tradicionales galletas de vainilla y chocolate a sabores sofisticados como las violetas o mi receta de las galletas Springerle, uno de los must de Cakes Haute Couture desde hace ya una década.

Patchwork

Hace varios años que vengo utilizando el estilo patchwork en mis creaciones, uno de los recursos que uso es la aplicación de hojas de azúcar estampadas con impresora de tinta comestible con distintos diseños, tanto en pasteles como en cupcakes y también en galletas. El tierno oso en 3D que aquí presento, una cookie perfecta para regalar como detalle en un baby shower, un bautizo o en el primer cumpleaños del bebé.



Violeta, lavanda y rosas

Adoro la Provence y me deleita el maravilloso aroma de la lavanda florecida y de los campos de flores con violetas y rosas. Inspirándome en los perfumes y en la estética de esta región francesa diseñé estas delicadas cookies que evocan su naturaleza y charme, mi receta es una de las más solicitadas de Cakes Haute Couture.

Con la técnica del estarcido le darás un look sofisticado a las cookies con mucho menos trabajo del que parece.





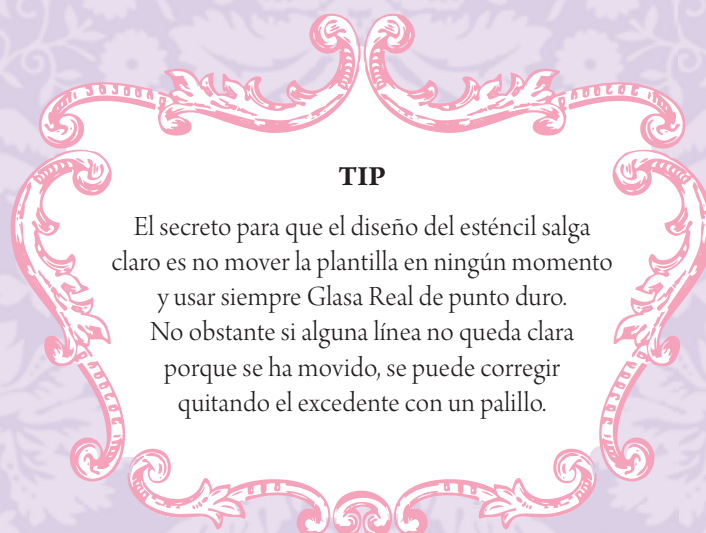
Receta

Ingredientes

20 galletas hechas con 1 fórmula de la receta de masa para galletas de violetas, lavanda y rosa (Receta en página 165)
1 fórmula de Glasa Real de punto duro (Ver receta en página 166)
Colorante en pasta alimentario color rosa
Colorante en pasta alimentario color violeta
Azúcar común

Materiales

Cortador de círculo de aproximadamente 6 cm. de diámetro
Cortadores de flores pequeñas:
No me olvides, verbena y petunia
Plantillas para stencil
Manga pastelera
Adaptador plástico de boquillas
Boquilla redonda lisa Nº 3
Espátulas



Paso a paso

1 Preparar las galletas de distintos sabores y tonalidades de rosa, violeta y lavanda siguiendo la receta y procedimiento de la página 165. Cortar 10 galletas en forma de círculo de rosa y 10 de lavanda y violeta, y cortar también 20 galletas en forma de florecillas de rosa y 20 de violeta y lavanda, hornear los círculos en una bandeja diferente de las galletas flor ya que las galletas de diferentes tamaños tienen distinto tipo de cocción, las pequeñas estarán listas antes.

2 Preparar Glasa Real de punto fuerte (Ver página 166). Colocar la plantilla sobre la galleta sosteniéndola firmemente con la mano, es importante que no se mueva en ningún momento para que el dibujo salga claro. Con una espátula colocar encima una pequeña cantidad de glasa y distribuirla cubriendo toda la plantilla.

3 Volver a pasar la espátula para que la superficie quede lisa y quitar el excedente de glasa.

4 Inmediatamente levantar con cuidado con las dos manos la plantilla sin mover hacia los lados al despegarla para que el diseño salga limpio.

5 Con una manga pastelera con una boquilla N° 3 y glasa blanca hacer el centro de las florecillas marcando un punto o varios en el centro y enseguida apoyarlas sobre azúcar común para darle al centro un efecto escarchado y finalmente pegarlas con un punto de glasa sobre las galletas estarcidas cuando la glasa de las mismas esté seca.





Caniches

Estos adorables y presumidos caniches con sus sofisticadas casitas pueden ser parte de un cumpleaños para niñas o de una fiesta con una temática parisina, en ambos casos harán sonreír a todos con su estilo "Tres Chic".



Macarons de Alta Costura



Macarons

Estos pequeños pastelitos a base de almendras y merengue, crocantes en el exterior y con un corazón tierno en su interior, rellenos de las cremas mas fundentes y deliciosas son una verdadera institución francesa.

Mis macarons, gourmands, refinados y de colores infinitos son la quintaesencia de la pastelería chic y como se merecen los he vestido de alta costura, las decoraciones son también tiernas y delicadas como su textura.

El resultado de su elaboración será absolutamente exitoso siguiendo las instrucciones con precisión.

Art Macarons

Adoro los macarons y para decorarlos tenía que encontrar una técnica para que lucieran más fabulosos aún pero que no se alteraran sus deliciosos sabores, pintándolos a mano con colorantes alimentarios naturales logré decorarlos de forma impactante y preservar su delicada textura y sabor.

Desde hace unos años mis macarons pintados son las piezas centrales de las fiestas más elegantes de los clientes de Cakes Haute Couture y sin duda se transformarán también en el centro de atracción de tu mesa, los diseños que realices dependerán de tu habilidad para pintarlos de forma artística.





Bellini

El Bellini es un coctel hecho con Prosecco y puré de melocotón creado en 1948 en el célebre Harry´s Bar de Venecia por su propietario Giuseppe Cipriani, gran amante del arte, quien bautizó así a su creación por su color rosa que le recordaba a los rosas luminosos característicos del pintor veneciano Giovanni Bellini.

Para acompañar este mítico coctel, y como homenaje al Harry´s Bar he creado estos macarons de espíritu y sabor veneciano.

Mi diseño recrea el rosa de Bellini en el color de los macarons y de las flores y el color negro de las góndolas venecianas en las mariposas.



Recetas y Técnicas



En mis recetas siempre huyo del exceso de azúcar y me gusta lograr sabores equilibrados, deliciosos y con texturas fundentes al paladar, para ello recomiendo usar ingredientes naturales de la mejor calidad para obtener sabores maravillosos e inolvidables.

A través de cada una de las recetas, todas desarrolladas cuidadosamente y probadas una innumerable cantidad de veces con resultados exitosos, pretendo desterrar la idea de que la pastelería de diseño no puede ser tan absolutamente deliciosa como fabulosa su decoración. Realmente se pueden crear exquisitos sabores junto a fantásticos diseños.

En esta sección, además de las recetas, explico con claridad paso a paso, las diferentes técnicas de decoración que permiten crear verdaderas obras de arte comestibles optimizando el tiempo empleado.

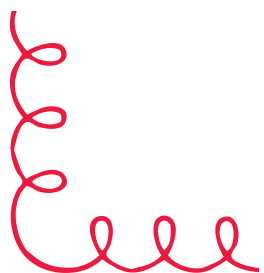
Ganache

Una ganache es una crema compuesta de chocolate y nata mezclados en caliente, existen distintos puntos de ganache, esta puede ser más o menos consistente, dependiendo de las proporciones de chocolate y nata que se empleen y puede hacerse con chocolate negro, chocolate con leche o chocolate blanco y aromatizarse o saborizarse con esencias, licores o frutas.

Las siguientes recetas corresponden a los distintos tipos de ganache, todas ellas con un punto de consistencia ideal que permitirán realizar el frosting o cubierta de las cupcakes utilizando una manga pastelera con boquilla rizada o lisa.

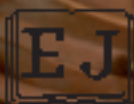
Las cupcakes realizadas con ganache se pueden conservar a temperatura ambiente, no es necesario ponerlas en la nevera.

El procedimiento para realizar una ganache es el mismo para todos los tipos de chocolate tanto negro, como el chocolate con leche o el blanco, solo varían entre si las cantidades de los ingredientes.





Una exclusiva colección
de más de 40 fabulosos
diseños explicados paso a paso
y deliciosas recetas,
realizados por la famosa pastelera
Patricia Arribáizaga, quien
nos brinda en este fantástico
libro su inigualable y exquisito estilo,
junto a sus innovadores
sabores gourmet que marcan
nuevas tendencias en
el mundo de la pastelería
de diseño.



editorial juventud
www.editorialjuventud.es

ISBN 978-84-261-3943-6



9 788426 139436