

Alba Gil

Recetas de pastelería americana

# RECETAS FÁCILES QUE NUNCA FALLAN



[WWW.ALBAGIL.COM](http://WWW.ALBAGIL.COM)



[@ALBAA.GIL](https://www.instagram.com/ALBAA.GIL)



# Me presento

Mi nombre es Alba Gil y soy profesora especializada en pastelería Americana.

El sueño de mi vida siempre ha sido ser profesora, pero de educación infantil. No fue hasta que hice el curso de acceso a Grado Superior que mi cabeza hizo un "clic" y supe realmente que mi camino estaba en la gastronomía.

## **MI CAMINO ESTUDIANTIL...**

Estudí un Grado Superior de Dirección de cocina y me enamoré perdidamente de la partida de pastelería. Al terminar, estudié en EspaiSucre, hice varios cursos monográficos en diferentes escuelas y algunos cursos online, que me sirvieron para estar siempre al corriente.

Hace 3 años me becaron, por méritos académicos, para hacer el Postgrado de Pastelería y Chocolatería en el Culinary Institute of Barcelona.

Actualmente estoy estudiando un Programa Superior en Dirección y Administración de empresas.

## **MI CAMINO LABORAL...**

He trabajado en varios restaurantes, hoteles y obradores, aunque lo que realmente me gusta y con lo que más disfruto es impartiendo clases.

Mis primeros cursos fueron por allá en 2017 y, casi 7 años después, puedo decir que mi metodología y modus operandi durante las clases ha cambiado y mejorado radicalmente.

Actualmente programo mis propios cursos (presenciales y online) y también imparto clases en diferentes escuelas y obradores por España.



# Índice

## **COOKIES**

- Triple chocolate cookie
- Brownie cookie

## **BROWNIES & CHEESECAKES**

- Fudge brownie de Lotus Biscoff & Oreo
- Blondie de limón
- Brownie a la taza
- Red velvet & cheesecake brownie
- New York cheesecake de Lotus Biscoff

## **TARTAS**

- Tarta de manzana de mi abuela
- Muerte por chocolate & Lotus Biscoff

## **DESAYUNOS Y MERIENDAS**

- Milkshake de Lotus Biscoff
- Mini donuts veganos al horno
- Tortitas
- Muffins de plátano, chocolate y nueces

## **TIPS Y RECOMENDACIONES**



# Triple chocolate cookie

## Ingredientes

- 170 gramos de mantequilla
- 130 gramos de azúcar moreno
- 70 gramos de azúcar blanco
- 1 huevo
- 5 gramos de esencia de vainilla
- 210 gramos de harina todo uso
- 30 gramos de cacao en polvo
- 5 gramos de bicarbonato
- 5 gramos de sal en escamas
- 90 gramos de chips de chocolate negro
- 90 gramos de chips de chocolate blanco
- 90 gramos de chips de chocolate con leche

## Preparación

- Batir la mantequilla con los azúcares y la vainilla durante 2-3 minutos.
- Agregar el huevo hasta integrar. Añadir todos los sólidos.
- Finalmente, incorporar los chips de chocolate.
- Llevar la masa a la nevera mínimo una hora.
- Con la ayuda de un scoop de helados, hacer bolas.
- Hornear a 180°C durante 8-9 minutos.



# Brownie cookie

## Ingredientes

- 2 huevos
- 40 gramos de azúcar moreno
- 10 gramos de azúcar blanco
- 200 gramos de chocolate negro (60-70% cacao)
- 60 gramos de mantequilla
- 90 gramos de harina todo uso
- 25 gramos de cacao en polvo
- 8 gramos de bicarbonato de sodio
- 4 gramos de sal en escamas

## Preparación

- Derretir la mantequilla con el chocolate y reservar.
- Montar los huevos con los azúcares durante 5 minutos aprox.
- Agregar la mezcla de grasas fundidas a los huevos. Integrar.
- Añadir todos los sólidos tamizados con la lengua sin sobre batir.
- Con una cuchara, hacer bolas iguales y hornear a 180°C durante 10 minutos aprox.



## Fudge brownie de Lotus Biscoff y Oreo

### Ingredientes

- 200 gramos de chocolate negro
- 80 gramos de mantequilla
- 30 gramos de crema Lotus Biscoff
- 4 huevos
- 100 gramos de azúcar blanco
- 70 gramos de harina todo uso
- 15 gramos de cacao en polvo
- 4 gramos de levadura química
- 2 gramos de sal en escamas
- c/s Oreo
- c/s crema Lotus Biscoff

### Preparación

- Calentar el horno a 180°C.
- Derretir la mantequilla y el chocolate.
- Una vez fundido, agregar la crema Lotus Biscoff y terminar de integrar. Reservar
- Batir los huevos con el azúcar hasta espumar.
- Agregar la mezcla de grasas a los huevos. Cuando tengamos una mezcla homogénea, incorporar los sólidos tamizados.
- Distribuir nuestra mezcla en un molde de 25x25 cm aprox. y añadir por encima crema Lotus Biscoff y Oreo troceadas al gusto.
- Hornear unos 30-35 minutos si lo queremos bien cocido o unos 25 minutos si lo queremos cremoso en el centro!



# Blondie de limón

## Ingredientes

### Ingredientes del blondie:

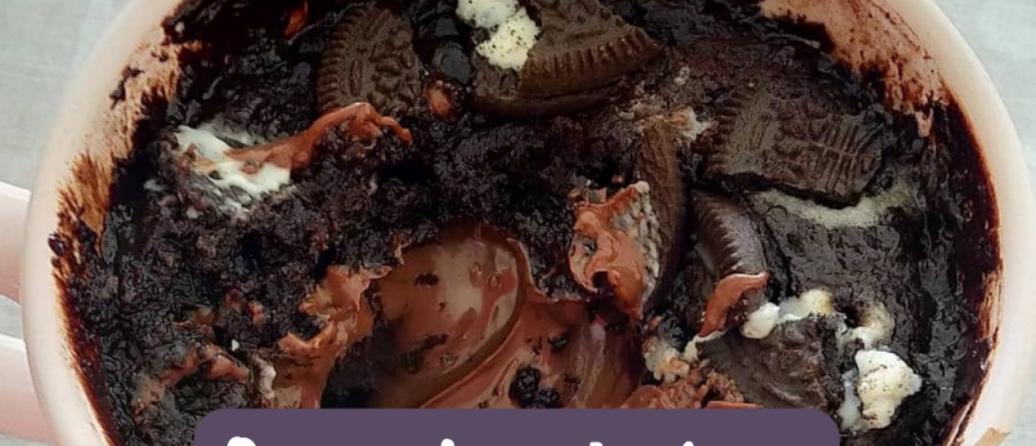
- 3 huevos
- 1 yema
- 155 gramos de azúcar blanco
- 100 gramos de mantequilla
- 50 gramos de chocolate blanco
- Ralladura de dos limones
- 80 gramos de zumo de limón
- 3 gramos de sal en escamas
- 165 gramos de harina todo uso
- 80 gramos de nueces pecanas

### Ingredientes glasa:

- c/s zumo de limón
- 200 gramos de azúcar glass

## Preparación

- Mezclar el azúcar con la mantequilla y el chocolate fundido hasta integrar.
- Añadir el zumo de limón con la ralladura.
- Agregar los huevos con la yema y finalmente la harina tamizada y la sal.
- Por último, añadir las nueces troceadas.
- Hornear en un molde de 20x20cm aprox a 170°C durante unos 25 minutos.
- Dejar enfriar.
- Para hacer la glasa, poner el azúcar glass e ir añadiendo el zumo de limón sin dejar de mezclar con varillas, hasta obtener una glasa medio líquida.
- Volcar la glasa encima del blondie desmoldado y dejar secar durante 1 hora.
- Si no eres capaz de aguantar esa hora, ¡Puedes comértelo con la glasa húmeda!



# Brownie a la taza

## Ingredientes

- 4 cucharadas de mantequilla derretida
- 8 cucharadas de azúcar moreno
- 1/2 cucharada de esencia de vainilla
- 4 cucharadas de leche
- 4 cucharadas de harina todo uso
- 4 cucharadas de cacao en polvo
- 4 galletas Oreo (3 para el interior y 1 para la decoración)
- c/s Nutella

## Preparación

- En una taza grande apta para microondas, mezclar mantequilla, azúcar y vainilla. Agregar leche e integrar.
- Añadir los sólidos y, finalmente, las Oreo troceadas.
- Sacar una parte de la mezcla, agregar una cucharada de Nutella y tapar con la masa restante.
- Poner al microondas 2 minutos a máxima potencia



# Red velvet & cheesecake brownie

## Ingredientes

### Ingredientes para el brownie:

- 115 gramos de mantequilla
- 200 gramos de azúcar blanco
- 2 huevos
- 5 gramos de esencia de vainilla
- 8 gramos de colorante en gel rojo
- 90 gramos de harina todo uso
- 50 gramos de cacao en polvo
- 2 gramos de levadura química
- 3 gramos de sal en escamas

### Ingredientes para el cheesecake:

- 80 gramos de queso crema
- 20 gramos de azúcar blanco
- 5 gramos de harina todo uso
- 15 gramos de nata
- 1 huevo

## Preparación

### Brownie:

- Derretir la mantequilla y mezclar con el azúcar durante 3 minutos.
- Añadir los huevos y mezclar hasta integrar.
- Para finalizar, agregar todos los sólidos tamizados.
- Disponer la mezcla en el molde. Reservar.

### Cheesecake:

- Mezclar el queso con el azúcar y la harina.
- Agregar la nata y, finalmente, el huevo sin sobre batir.
- Poner el cheesecake por encima del brownie y vetear con formas al gusto.
- Hornear a 170°C durante 25-30 minutos.
- Dejar enfriar.



## New York cheesecake de Lotus Biscoff

### Ingredientes

#### Ingredientes para la base:

- 150 gramos de galletas Lotus Biscoff
- 50 gramos de mantequilla

#### Ingredientes para el cheesecake:

- 890 gramos de Philadelphia
- 120 gramos de azúcar blanco
- 35 gramos de harina de trigo
- 120 gramos de crema Lotus Biscoff
- 300 gramos de nata 35% mg
- 10 gramos de zumo de limón
- 3 huevos
- 1 yema de huevo
  
- c/s crema Lotus Biscoff para decorar
- C/s galletas Lotus Biscoff para decorar

### Preparación

- Triturar las galletas, derretir la mantequilla y unir. Disponer en nuestro aro de 20 cm de diámetro. Reservar.
- Batir el queso (a temperatura ambiente) con el azúcar y la harina hasta integrar. Agregar la crema Lotus Biscoff.
- En un bol, mezclar la nata y el limón y remover hasta cortar. Una vez tenga una textura más densa, añadir a la mezcla de queso. Integrar.
- Finalmente, añadir los huevos y la yema sin sobre batir.
- Disponer la mezcla en el aro con la base y hornear a 170°C unos 30- 35 minutos aprox.
- Dejar enfriar por completo antes de desmoldar.
- Decorar con crema y galletas por encima al gusto.



# Tarta de manzana de mi abuela

## Ingredientes

- 2 huevos
- 125 gramos de azúcar moreno
- 50 gramos de leche
- 28 gramos de aceite de girasol
- 150 gramos de harina todo uso
- 2 manzanas golden
- c/s canela en polvo

## Preparación

- Montar los huevos.
- Añadir, con lengua, la leche y el aceite.
- Una vez incorporado, agregar la harina, la canela y el azúcar moreno.
- Pelar y cortar las manzanas. Una a cuadrados de unos 2x2cm y la otra a cuadraditos muy pequeños.
- Añadir los cuadrados grandes a la mezcla de bizcocho poner en el molde previamente encamisado con harina y mantequilla o papel de horno y hornear a 170°C.
- Transcurridos 10 minutos, sacar la tarta del horno, disponer por encima los cuadraditos pequeños de manzana y volver a poner en el horno durante 20 minutos más.
- Sacar del horno cuando esté bien cocido y dejar enfriar totalmente.



# Muerte por chocolate & Lotus Biscoff

## Ingredientes

### Bizcocho

- 160 gramos de azúcar moreno
- 5 huevos
- 100 gramos de aceite de girasol
- 140 gramos de leche
- 10 gramos de levadura química
- 190 gramos de harina todo uso
- 40 gramos de cacao en polvo

## Preparación

- Montar los huevos con el azúcar.
- Alternar, en dos veces, la mezcla de líquidos con la mezcla de sólidos. Hacer a mano para no perder el aire del montado de los huevos.
- Verter en el molde previamente forrado o rociado con spray de mantequilla.
- Hornear a 180°C durante 25 minutos aprox.
- Dejar enfriar completamente.



# Muerte por chocolate & Lotus Biscoff

## Ingredientes

### Frosting

- 300 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 350 gramos de queso crema a temperatura ambiente
- 150 gramos de azúcar glass
- 90 gramos de cacao en polvo
- 60 gramos de chocolate negro

### Relleno y decoración

- c/s crema Lotus Biscoff
- c/s galletas Lotus Biscoff

## Preparación

- Batir durante 15 minutos la mantequilla y el azúcar glass. Añadir el cacao hasta integrar.
- Agregar el chocolate negro fundido y, finalmente, el queso crema sin sobre batir.
- Cortar el bizcocho ya frío en tres capas.
- Montar la tarta: rellenar con crema Lotus Biscoff entre todas las capas de bizcocho y recubrir con frosting de chocolate.
- Hacer drip de crema Lotus Biscoff fundida y decorar con más frosting y galletas Lotus Biscoff.



## Mini donuts veganos al horno

### Ingredientes

- 100 gramos de harina de fruto seco
- 250 gramos de chocolate negro vegano
- 15 gramos de margarina 100% vegetal
- 15 gramos de azúcar moreno
- 50 gramos de chocolate negro vegano (decoración)
- 30 gramos de chocolate blanco vegano (decoración)

### Preparación

- Mezclar la harina con el azúcar y reservar.
- Derretir el chocolate con la margarina y añadir a la mezcla anterior. Integrar.
- Poner en molde de mini donuts de silicona y hornear a 175°C durante 20 minutos aprox.
- Dejar enfriar unas 5 horas y desmoldar.
- Derretir los chocolates y bañar y decorar al gusto.



# Milkshake de Lotus Biscoff

## Ingredientes

- 250 gramos de leche
- 200 gramos de helado de vainilla
- 20 gramos de galletas Lotus Biscoff
- 30 gramos de crema Lotus Biscoff
- Nata montada (opcional)
- Galletas Lotus Biscoff (opcional)

## Preparación

- En un vaso americano, poner la leche, el helado, las galletas y la crema.
- Dejar reposar 5 minutos para ablandar las galletas y triturar todo junto hasta integrar.
- Poner nuestra bebida en un vaso y, opcionalmente, decorar con nata montada y una galleta.



# Tortitas

## Ingredientes

- 2 huevos
- 40 gramos de mantequilla derretida
- 225 gramos de leche
- 3 gramos esencia de vainilla
- 160 gramos de harina todo uso
- 20 gramos de azúcar blanco
- 10 gramos de levadura química
- 3 gramos de sal en escamas
- Toppings al gusto: chocolate, Nutella, crema de Lotus Biscoff, sirope de arce, mantequilla, plátano, fresas, nata, Kinder...

## Preparación

- Juntar los ingredientes secos, tamizar y reservar.
- Mezclar los ingredientes líquidos con una varilla.
- Integrar, poco a poco, todos los ingredientes secos.
- Con la ayuda de un cucharón, ir poniendo cucharadas en una sartén antiadherente. Dejar dorar, dar la vuelta y sacar del fuego.
- Poner los toppings al gusto entre capa y capa o por encima.



# Muffins de plátano, chocolate y nueces

## Ingredientes

- 2 plátanos MUY maduros
- 190 gramos de harina todo uso
- 2 huevos
- 100 gramos leche
- 20 gramos de azúcar moreno
- 10 gramos de levadura química
- 5 gramos de esencia de vainilla
- c/s chips de chocolate negro
- c/s nueces california

## Preparación

- Triturar los plátanos.
- Mezclar todos los ingredientes hasta que estén bien integrados.
- Verter en cápsulas para muffins y poner los chips de chocolate y las nueces por encima.
- Hornear a 170°C durante 25 minutos
- Dejar enfriar.



## Tips y recomendaciones

- 1.** Todos los huevos que uso son de talla L.
- 2.** Si no te gustan o quieres sacar tu vena creativa, puedes sustituir las galletas Oreo, las galletas Lotus Biscoff, la crema Lotus Biscoff o la Nutella por cualquier crema o galleta de tu preferencia.
- 3.** Usa mantequilla sin sal añadida. Si la receta requiere sal, ya se la añadirás tú al gusto.
- 4.** Usa cacao en polvo sin azúcar añadido y desgrasado. Si quieres añadir azúcar, ya se lo añadirás tú al gusto.
- 5.** Para las tartas, uso un molde redondo de 18cm de diámetro.
- 6.** Para los brownies, si no pone lo contrario, uso un molde cuadrado de 20x20cm aprox.



## Tips y recomendaciones

- 7.** Para los muffins, es necesario un molde metálico o de silicona para poner las cápsulas y que no se aplasten en el horno.
- 8.** Para las tortitas, asegúrate de usar una sartén antiadherente y pon un poco de aceite/mantequilla.
- 9.** La harina todo uso es la harina de trigo normal. No uses la de repostería ni la de fuerza, ya que quedarán más secas y duras las elaboraciones.
- 10.** En caso de intolerancia a la lactosa, puedes sustituir la leche de vaca por leche vegetal y la mantequilla por margarina vegetal en las mismas cantidades.
- 11.** C/s significa cantidad suficiente.
- 12.** La levadura química es la levadura en polvo tipo marca Royal.



## Tips y recomendaciones

- 13.** Si no encuentras chips de chocolate, lo puedes sustituir por trozos cortados de una tableta de chocolate. No es exactamente lo mismo, pero te puede servir.
- 14.** Menos el milkshake, el brownie a la taza y las tortitas, que te recomiendo que lo hagas en el momento del antojo, lo demás lo puedes hacer de un día para el otro.
- 15.** Los brownies y cookies se conservan a temperatura ambiente. Lo mismo con los muffins, la tarta de manzana de la abuela y los mini donuts.
- 16.** Los cheesecakes se conservan en la nevera y se pueden sacar una horita antes para que estén cremosos. Lo mismo con el brownie de cheesecake.

Llegados a este punto, solo puedo decirte **¡GRACIAS!**

Gracias por formar parte de esto, no sabes la ilusión que me hace que tengas mi primer mini ebook en tus manos.

Espero que lo disfrutes mucho, que te ayude a disparar tu creatividad y salgan muchas elaboraciones riquísimas y brutales de tu horno, nevera y microondas :)

Si haces alguna de mis recetas, ¡Me hará una tremenda ilusión que subas las fotos a instagram y me etiquetes o que me las envíes por email!

Cualquier cosa que necesites, no dudes en contactarme a través de:

 @ALBAA.GIL

 WWW.ALBAGIL.COM

 AG.ARROJO@GMAIL.COM

