



Paco Torreblanca 2

Una obra repleta de nuevas técnicas y sobre todo de grandes ideas de enorme valor creativo aunque de sencilla realización. Nuevos crujientes, leches y merengues secos, candis y caviars de azúcar, nuevas aplicaciones de brioche y financier, pañuelos y cristales de verduras, bombones dulces y salados con aceite de oliva, nuevas pastas de té, masas fritas, nuevas y sorprendentes texturas.



Al segundo libro de Paco Torreblanca le acompaña este práctico recetario para el obrador





[Libro + recetario adjunto](#)

Libro

Idioma: español/inglés

Páginas: 306

Formato: 245x260 mm

Recetario/fichero de trabajo

Idioma: español/inglés

Páginas: 63

Formato: 180x195 mm

Impresión: serigrafía sobre PVC



En este libro, Paco Torreblanca plantea una ruptura con algunos convencionalismos, como esa barrera históricamente insalvable para muchos entre la pastelería y la cocina. El lector encontrará un sinfín de elaboraciones sin etiquetar, sin encasillar, que abren un nuevo camino para la creatividad del profesional y para el deleite del comensal.

Bajo el título “Paco Torreblanca2”, este maestro eleva a la máxima sublimación el valor del pequeño bocado, del petit four, del bombón, del bizcocho y del caramelo, otorgando a estas labores tradicionales categoría gastronómica y modernidad.

En definitiva, un libro hecho desde el conocimiento del producto y desde la máxima honestidad profesional.

Índice

Las ideas

Azúcares

Cristales de azúcar

Cantidades de cristal y sabores

Piruletas de caramelo

Candis

Caviar

La técnica de los candis

Chupitos de candi

Limpieza de los candis

Colores naturales para los candis

Bombones candi de corte

Isomalt

Para campanas grandes, paquetes, sobres...

Para los caramelos

Caramelo de caramelo

Caramelo de café

Frutas rellenas

Azúcar soplado

Postres
Panettone de albaricoque con pruna de oro rellena de helado de lavanda y granizado de vino.

Té verde con caña de isomalt a la vainilla.

Confitura de frutos rojos con savarin al curry en campana de isomalt

Blini de chocolate con caviar de vodka.

Gelatina de té matcha, caviar de sake y cous cous de pan de té verde y aceite.

Cremoso de chocolate blanco y queso de cabra, sopa de vainilla y caviar de licor de naranja.

Espumoso de yogur, cremoso de té matcha y vainilla, cristal de yogur y costrones de bizcocho.

HUEVO DE ORO. HOMENAJE A BIGAS LUNA Candi de aguardiente con mousse de chocolate al 70% y baño de glaseado negro.

Financiers

Bizcocho financier

Preparación de la mantequilla de avellana

Tejas de financier

Postres
Puré de patata, manzana ácida, trufa, espuma de nata y crujiente de financier de frutos rojos.

Leches y merengues secos

Galletas de leche

Piel de leche

Merengues

Postres
MONTBLANC.
MANJAR BLANCO.

Vacherin de merengue con frambuesas deshidratadas, quenelle de helado de vainilla, teja de cabello de ángel y crujiente de fresa.

ARROZ CON LECHE EN TEXTURAS. Corte de helado de yogur de vainilla en galleta de leche seca.

Crujientes

Chips de frutas y verduras

Peineta

Masas crujientes (tejas y otras formas)

Tejas de coco y curry

Crujiente de pan con aceite de oliva y sal

Cabello de ángel

Postres
Ravioli de cabello de ángel relleno de confitura de bergamota y violetas sobre atadillo de katafi.

Tarta de manzana cocida con azafrán sobre hojaldre caramelizado, crujiente de pieles de manzana y espuma de leche al azafrán.

Bombones

Bombón con aceite de oliva

Bombones salados

Bombón crujiente de cebolla y sal maldon

Cubos de presentación

Para el café, virutas

Postre
Lingote de plata

Pastas gelificadas

Pastas de frutas gelificadas

Pasta de frutas con agar agar

Pasta de frutas troceadas

Postres
Gelatina de chocolate con crujiente de zanahoria morada.
Huevo de plata relleno de sabaion de champagne sobre consomé dulce de trufa.

Sopa de vino especiado gelée, crujiente de pan con aceite de oliva y sal, y teja de chocolate.

Gelificado de vainilla y azafrán, cremoso de chocolate blanco y queso de cabra con vainilla y miel, y rejilla de isomalt.

Manzana de caramelo y plata rellena de helado de violeta, gelée de lichis y rosas, y granizado de cactus.

Pañuelos y cristales de verduras y papeles de frutas

Pañuelos y cristales de verduras fritas

Pañuelo de cristal de patata

Papeles de frutas

Postres
Cilindro de papel de frutos rojos, bavaroise de queso y caramelo isomalt

Macarons

Macarons receta
A tener en cuenta sobre los macarons

Postres
Sopa de almendras, miel y mostaza con macaron de vainilla y mostaza relleno de cremoso de vainilla

Macaron de frutos del bosque con crispis de frambuesas sobre cremoso de queso

Panes dulces

Brioches

Masa para brioche

Mantequillas dulces

Crema mantequilla base

Grissinis de brioche

Pan de especias

Pan de especias al cacao receta

Mezcla de especias

Pastas de té

Sablée bretón

Sablée de vino y aceite

Pastas fritas, buñuelos, croquetas, tocino de hojaldre

Tocino de hojaldre

Buñuelos

Pasta de freir

Materias primas y tecnología

El azúcar en la gastronomía

Clasificación
Al cocer azúcar
Almíbares
Reconocimiento del grado de cocción
El azúcar artístico
Glucosa
Cremer tártaro
Ácido tartárico

Agua
Técnicas de trabajo
Azúcar estirado
Azúcar bulle o burbuja
Azucar colado
Azúcar soplado
Azúcar isomalt
Pastillaje

El chocolate

Técnicas de trabajo y tecnología
Leche
Nata

Cuerpos grasos

Características
Propiedades
Grasas vegetales
Frutos secos

Aditivos

Lectina
Aceite de oliva virgen
Parámetros que definen la categoría de un aceite de oliva
Valoración organoléptica
Aspecto nutricional y terapéutico
Beneficios sobre el organismo

Album de materias primas

Azúcares
Polvos y extractos
Pastas y pralines de frutos secos I
Aceites

Las recetas

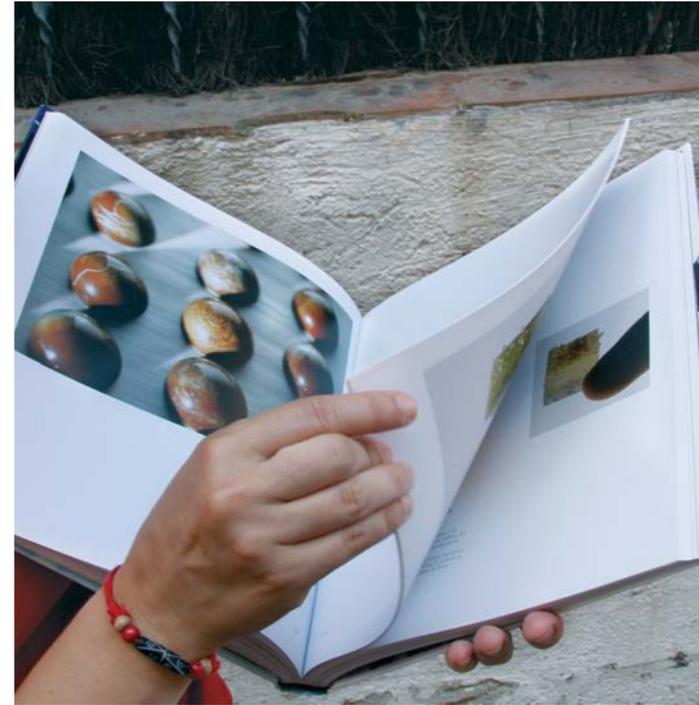
Azúcares
Financiers
Leches y merengues secos
Crujientes
Bombones
Pastas gelificadas
Pañuelos y cristales de verduras y papeles de frutas
Macarons
Panes dulces
Complementos

Índice de recetas

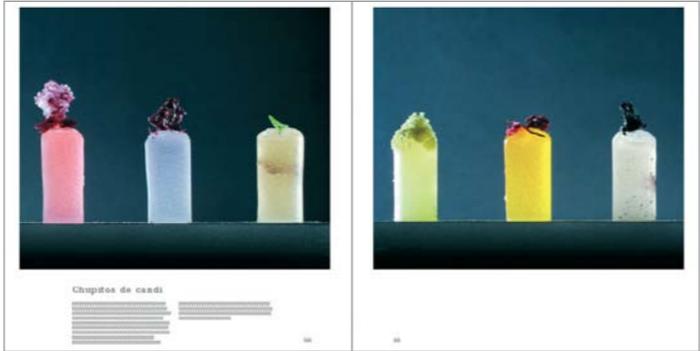
1. Las ideas

- Azúcares
- Financiers
- Leches y merengues secos
- Crujientes
- Bombones
- Pastas gelificadas
- Pañuelos y cristales de verduras y papeles de frutas
- Macarons
- Panes dulces

“hace unos seis años, se me ocurrió la idea de emplear las mismas técnicas que utilizan los pintores, preparar las mezclas con verduras y frutas deshidratadas”



“las distintas técnicas en el trabajo con el azúcar nos permiten presentar un petit, decorar un postre o prepostre, y podemos prepararlos con distintos sabores con el yogur, flores, frutas..., y también con formas diferentes y en muy diversos colores”



2. Materias primas y tecnología

El azúcar en la gastronomía
 El chocolate
 Productos lácteos
 Cuerpos grasos
 Aditivos
 Aceite de oliva virgen
 Album de materias primas

“para los pasteleros el azúcar es una caja de sorpresas que siempre nos tiene reservado algún descubrimiento”

“No solo es importante la elección del tipo de chocolate sino también del contenido de manteca de cacao presente en el chocolate.”



3. Las recetas

Componentes
 Índice de recetas

CRUJIENTE DE PAN CON ACEITE DE OLIVA Y SAL
 Ingredientes
 Pan de baguette poco cocido, aceite de oliva virgen, sal marina.

CRUJIENTE DE PIEL DE MANZANA
 Ingredientes
 32 g piel de manzana en hilos
 12 g clara de huevo
 20 g azúcar
 2 g sal

CRUJIENTE DE ZANAHORIA HO RABA
 Ingredientes
 40g zanahoria rallada
 40g azúcar

ESPIÑA DE LECHE AL AZÚCAR

NOJAL DE CARAMELIZADO

MANZANAS COCIDAS CON MIEL

RAVUJOS DE CABELLO DE ANGELO RELLenos DE CONFITURA DE ZANAHORIA Y VIOLETA

TEJAS DE COCO Y CUBRY

Proceso
 Mezclar el azúcar hervido con los huevos. Añadir el coco rallado y la manteca y dejar reposar durante 6 horas. Envolviendo pequeñas cantidades sobre un tapete de silicona suministrados de una mano particular, colocamos encima un papel y hacemos con un rodillo. Espolvoreamos el cubry y colocamos a cocer a 180°C. Cuando comencemos a ver color hacemos la temperatura a 160°C. Dejamos la fruta desecada al salir del horno en caliente.

230

CARAMELO DE CAFÉ
 Ingredientes
 1000 g nata líquida
 1000 g azúcar en grano
 100 g azúcar invertido
 500 g glucosa 42 DE
 15 g café soluble
 50 g mantequilla

CARAMELO TOFFEE
 Ingredientes
 1000 g nata líquida
 1000 g azúcar en grano
 100 g azúcar invertido
 500 g glucosa 42 DE
 1 g vaina vainilla Tahiti
 50 g mantequilla

CARAMELO DE CHOCOLATE
 Ingredientes
 1000 g nata líquida
 700 g azúcar en grano
 100 g azúcar invertido
 500 g glucosa 42 DE
 50 g cobertura negra 70% cacao
 70 g mantequilla
 100g goma colorante
 hidrosoluble carmin

Proceso
 Cocer la nata con el azúcar, el azúcar invertido y la glucosa. Añadir el chocolate y el colorante. A 110°C añadimos la mantequilla. Cocemos hasta punto de bola dura (120°C) y vertemos dentro de un manojo con tapete de silicona de 10 mm de altura. Cortar cuando a nuestro gusto. Envolver en papel de aluminio.

CONFITURA DE FRUTOS ROJOS

CONDORÉ BILBE E TROFA

CREMOSO PARA LINEA

CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO, QUESO Y TÉ MATCHA

CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO Y QUESO DE CASBA

244

AGAR AGAR BALLS
 Ingredientes
 500 g water
 4 g agar agar
 50 g azúcar
 1 g colorante rojo

Preparación
 Proceded as for agar agar jelly, fill the mold and let gel.

WHITE CHOCOLATE AND GOAT CHEESE CREAM WITH HONEY AND VANILLA (see complements)

CRISPY BREAD WITH OLIVE OIL AND SALT (see crispy bakery products)

SWEET CONSUMMÉ WITH TRUFFLE
 Ingredientes
 500 g water
 2 g agar agar
 50 g azúcar
 2 truffle cut into thin shreds

Preparación
 Divide the agar agar and the sugar in the water, mixing with a hand whisk. Heat and bring to a boil. Cool down to 50-60°C and transfer to another container. Just before it starts to gel, add the truffle to prevent it from sinking on the bottom. Store in refrigerator at 4°C until use.

WHITE CHOCOLATE AND GOAT CHEESE CREAM (see complements)

CRISPY PURPLE CARROT (see crispy bakery products)

AGAR AGAR JELLY
 Ingredientes
 500 g water
 2 g agar agar
 50 g azúcar

Preparación
 Divide the agar agar and the sugar in the water, mixing with a hand whisk. Heat and bring to a boil. Cool down to 50-60°C and transfer into a different container. Store in refrigerator at 4°C until use. If a specific flavor is wanted, add it to the water. If it is a dehydrated ingredient, add it once the mixture is cold.

247

ISMALT SUGAR FOR BELLS, WRAPS, CANDIES, STRAWS...
 Ingredientes
 1000 g isomalt sugar

Preparación
 Let cool very slowly, adding the sugar until completely melts. When it reaches 110°C, remove from heat and add 50 grams of water. Mix very carefully to prevent it from splashing. Let settle for 5-10 minutes and stir continuously.

BLOWN SUGAR
 (for the gold grass, silver apple and other fruit) Ingredientes
 1000 g sugar
 500 g water
 200 g glucose 42 DE
 10 g tartaric acid

Preparación
 Bring water and sugar to a boil, cleaning the sides of the teaspoon with a brush. Once it reaches a boil, skim off the foam with a spoon, add the glucose and cook up to 140°C. Add the tartaric acid and let the mixture reach 130°C. Pour over a silicone mat. To blow the pieces, a ball of extruded sugar should be torn as a loose ball. In order to fill the frame, and once the blow piece is obtained, fill the fur with air-cushion with the help of a piping bag through a nozzle which must have been left in the lower part of the piece.

248

4. Recetario

Este práctico recetario es ideal para el trabajo diario en el obrador. Cubiertas e interior de PVC serigrafiado, que facilita su limpieza y conservación.

Arroz con leche y canela
Azúcar Isomalt para campanas, sobres, caramelos, cañas...
Azúcar soplado (para la pruna de oro, la manzana de plata y otras frutas)
Bavaroise de queso
Bizcocho de té matcha japonés kotobuki y aceite
Bizcocho financier
Bolas de agar agar
Bombón con aceite de oliva
Bombón crujiente de cebolla y sal maldon
Bombón de azafrán
Bombón de piña colada
Bombón de queso de cabra
Bombón de vainilla café
Bombón grué de cacao y sal
Bombón miel tartufo
Bombón praliné, cacahuete, sal, curry
Buñuelos de trufa caliente a la badiana
Cabello de ángel (raviolis, tejas y barquillos)
Candis (caviar, rectángulos, cilindros, barras...)
Caramelo de avellanas
Caramelo de café
Caramelo de chocolate
Caramelo toffee
Chips de frutas y verduras
Cilindro de papel de frutos rojos
Confitura de frutos rojos
Consomé dulce de trufa
Costrones de bizcocho de té matcha
Cous cous de bizcocho de té verde matcha y aceite
Crema inglesa
Cremoso chocolate blanco y queso de cabra
Cremoso chocolate blanco y queso de cabra con miel y vainilla
Cremoso chocolate blanco, queso y té matcha
Cremoso de vainilla
Cremoso para blinis
Cristal de boniato
Cristal de yogur
Cristal de yuca
Cristales de azúcar
Crujiente de pan con aceite de oliva y sal
Crujiente de piel de manzana
Crujiente de zanahoria morada
Espuma de leche
Espuma de leche al azafrán
Espumoso de yogur
Galleta de leche seca
Gelatina de agar agar
Gelatina de chocolate

Gelatina de té matcha
Gelée de lichis y rosas
Gelificado de vainilla y azafrán
Glaseado negro
Granizado de cactus
Granizado de vino
Grissinis de brioche
Helado de almendras tiernas
Helado de lavanda
Helado de vainilla
Helado de violetas
Helado de yogur de vainilla
Hojaldre caramelizado
Macarons
Mantequillas dulces
Manzanas cocidas con miel
Masa para brioche
Merengue seco
Mousse de chocolate al 70%
Pan de especias al cacao
Pan de especias con té matcha
Panettone de albaricoque
Pañuelo de cristal de patata
Pasta de frutas con agar agar
Pasta de frutas troceadas
Pastas de té
Pétalos cristalizados de flor de almendro
Pétalos cristalizados de violeta
Piel de leche
Piruletas de caramelo
Puré de patata violeta y manzana
Sabaion de champagne
Sablée bretón
Sablée de vino y aceite
Savarín al curry
Sopa de almendras, miel y mostaza
Sopa de vainilla gelificada
Sopa de vino especiado "gelée"
Té verde de menta
Tejas de coco y curry
Tejas de coliflor
Tejas de financier
Tejas de frambuesa
Tejas de pasión
Tejas de praliné
Tejas de sésamo
Tocino de hojaldre
Vacherin de merengue

