

MAGDALENAS

webos fritos



Grijalbo

SÍGUENOS EN
megustaleer



@Ebooks



@megustaleer



@megustaleer

| Penguin
Random House
Grupo Editorial |

*A mi abuela Amalia, a quien tanto
quería*
Susana

*A mis compañeros que, a base de
magdalenas, han aprendido a mirar-
me a las manos en vez de a los ojos
los lunes por la mañana*
Jesús

Nota

Todas las cantidades están en gramos, incluso los líquidos, ya que yo acostumbro a trabajar con una báscula y me es más cómodo pesar todos los ingredientes que medir unos y pesar otros

Al final del libro hay dos anexos con las versiones de todas las recetas adaptadas para hacerlas en Thermomix® o en amasadora. Si dispones de alguna de estas dos máquinas usa la versión correspondiente: te ahorrará mucho trabajo.

La cantidad de magdalenas que salen con cada receta es orientativa ya que depende del tamaño de los moldes que uses.

Más libros en www.DESCARGASMIX.com

INTRODUCCIÓN

Uno de los recuerdos más vivos que tengo de mi infancia es el de mi abuela llevando a hornear sus magdalenas al horno de la panadería al lado de su casa en Cuenca. Hacía magdalenas con bien pocos utensilios: un tenedor para batir bien la masa y una cuchara para echarlas en sus papeliños, como ella decía.

Cuando volvía a casa traía unas magdalenas exquisitas, esponjosas, y con un sabor que aún hoy me emociona al recordarlo, con lo cual ya te puedes imaginar lo que he disfrutado preparando este libro que tienes en tus manos.

Llevo coleccionando recetas de magdalenas desde hace muchos años, y descubriendo otras que no conocía, y en todo este tiempo he aprendido mucho sobre estos dulces tan maravillosos. Una de las cosas más emocionantes para mí fue conseguir un hermoso copete coronado de azúcar.

No he querido incluir ninguna receta de *muffins* que, aunque para muchos son considerados los primos hermanos de las magdalenas, a mi entender no tienen nada que ver.

Ricos igualmente, pero menos esponjosos, húmedos por dentro, algo más densos y generalmente con una cobertura que los hace especiales.

Yo quería un libro con las mejores recetas de magdalenas tradicionales, con otras que les gusten a los más pequeños de la casa, con alguna receta francesa con ese toque tan delicado que tienen, necesitaba tener buenas recetas usando harinas integrales, o saladas para que las pongas en una merienda y alucinen tus invitados, sin olvidarme de las personas con intolerancias y, por supuesto, dando cabida a un capítulo para aprovechar esas magdalenas que puedan sobrar, aunque realmente lo dudo, porque estoy segura de que van a desaparecer en cuanto salgan del horno.

Ojalá disfrutes con las imágenes que ha hecho mi fotógrafo con la intención de que se te antoje una receta tras otra y no tengas más remedio que hacerte poco a poco el libro entero. Mi mayor ilusión, créeme, es imaginarte en la cocina, disfrutando mientras horneas y regalando felicidad en cuanto empieces a repartir magdalenas.



UTENSILIOS

- **Báscula:** En toda receta de repostería es importante pesar correctamente todos los ingredientes.
- **Varillas o máquina de varillas:** Casi todas las recetas de magdalenas necesitan en los primeros pasos de elaboración una mezcla con mucho aire. Si no tienes un robot necesitas unas varillas o una máquina de varillas, que te facilitarán el trabajo.
- Una **espátula**, muy útil para integrar ingredientes en la masa en la última parte del proceso.
- Un par de **cuencos** de diferentes tamaños donde trabajar las masas.
- Una **manga pastelera** para ayudarte a repartir la masa en las cápsulas. Me gustan especialmente las desechables.
- Unas **cápsulas de papel:** Tienes un gran surtido de modelos en las tiendas que venden productos de repostería. Elige las que estén hechas de un papel más rígido: a la hora de hornear la masa se expande menos y suben mejor en el horno. ¡No hace falta engrasarlas!
- **Molde de muffins:** Si quieres conseguir un buen copete en tus magdalenas uno de los mejores trucos consiste en

meter las cápsulas dentro de moldes de *muffins*.

- **Moldes individuales de silicona:** También son útiles para hornear estos dulces, y como se pueden lavar de una vez para otra duran mucho tiempo.
- **Cápsulas rígidas:** Actualmente hay muchos tipos de moldes individuales de diferentes materiales resistentes al calor del horno y que al ser rígidos facilitan que las magdalenas crezcan muy bien.
¡Ah, casi se me olvida! Necesitas entenderte con tu **horno**, y para eso nada mejor que hornear y hornear.

OTROS UTENSILIOS QUE TE PUEDEN IR BIEN

- Un colador o **tamizador:** Te será útil para el proceso en el que tendrás que incorporar a la masa la harina y la levadura tamizadas.
- Un **rallador de cítricos:** Para mí un imprescindible.
- Un **reloj temporizador:** Es importante hornear las magdalenas los primeros minutos a horno fuerte y luego bajarlo, y para ello es fundamental controlar el tiempo.
Otros moldes: algunas de las recetas de este libro necesitan un molde especial como las *madeleines* o los *financiers*. Se encuentran fácilmente en tiendas de material de repostería. Si no tienes moldes de *muffins*, puedes sustituirlos por unas flaneras metálicas.



INGREDIENTES BÁSICOS

- **Huevos:** Salvo que la receta indique expresamente otro tamaño debes usar huevos medianos, M, cuyo peso oscila entre 53 y 63 g. En cualquier caso, **usa huevos frescos** y a ser posible ecológicos.
- **Azúcar:** Te hace falta tener en tu despensa azúcar normal, moreno, glas y granulado para alguna receta.
- **Aceite de oliva virgen extra:** Yo uso este tipo de aceite de una **variedad suave** como puede ser la hojiblanca o la arbequina. Me gusta su sabor y aprovechar sus propiedades. Si tú usas aceite de girasol pon la misma cantidad que indico de virgen extra.
- **Mantequilla:** Siempre de la mejor calidad, y sin sal.
- **Harina:** Por lo general hago todas las recetas con harina común, la normal, que **no** lleva levadura incorporada. Cuando uso harina integral, o alguna otra distinta lo indico así en la receta.
- **Leche:** Siempre uso leche entera en las recetas, pero puedes sustituirla por cualquier preparado lácteo como leche de avena o de soja y, en muchas ocasiones, por leche semidesnatada o desnatada con buenos resultados.

- **Levadura química o impulsor:** En las recetas del libro aparece con el nombre de levadura de repostería y es la responsable de que las magdalenas esponjen en el horno, la encuentras fácilmente en cualquier supermercado. Cada receta indica la cantidad necesaria. Te encontrarás recetas en la que uso **gaseosillas**, otro impulsor con un ligero sabor cítrico, y que suele venir en una presentación de sobres de dos colores: el sobre de color contiene gasificante —bicarbonato sódico—, y el blanco, un acidulante.
- **Sal fina:** Actúa como potenciador de sabor y también ayuda a que la masa esponje bien.

OTROS INGREDIENTES

- **Cítricos:** Limón, mandarina, naranja... Úsalos siempre con la piel lavada y bien seca antes de rallarla.
- **Chocolate:** Bien en formato cacao en polvo sin azúcar o en perlas o para fundir.
- **Frutos secos:** Avellanas, nueces y frutas deshidratadas.
- Y ten en siempre a mano **canela, vainilla** o **aroma de vainilla**.
- **Nata:** Utiliza siempre la que tiene 35 % de materia grasa, la que se usa para montar, que se incorpora sin montar a la masa.



CONSEJOS Y TRUCOS INFALIBLES



CONSEJOS

Comienzo con dos a los que muchas veces no le damos importancia y son fundamentales para conseguir buenos resultados:

- Lee despacio la receta.
- Ten preparados y bien pesados tus ingredientes antes de ponerte a trabajar.

Y a continuación, otras consideraciones que me parecen importantes. La excelencia suele estar en un conjunto de pequeños detalles: