

**recetario**  
**base**  
de pastelería profesional

# Índice

## Guía de iconos de utensilios y maquinaria, 6

## Esencia EPGB, 10

## Base, 11

## Ingredientes fundamentales, 10

### 1. Masas hojaldradas, 17

Hojaldre básico, 16

• *Variantes: hojaldre directo, hojaldre express, hojaldre azucarado, hojaldre de chocolate*

Hojaldre compuesto, 18

Hojaldre invertido, 19

Coca de llardons o chicharrones, 20

### 2. Masas fermentadas-hojaldradas, 22

Brioche hojaldrado, 23

Croissant, 24

Ensamada, 25

• *Variantes: ensaimada cabello de ángel, ensaimada de carnaval, ensaimada de albaricoque, ensaimada de crema quemada*

Masa danesa, 27

### 3. Masas fermentadas, 28

Prefermentos, 28-29

Brioche con carga grasa, 30

Brioche con prefermento, 31

Brioche directo, 32

• *Variante: brioche con masa madre*

Gofres, 33

Kouglof, 34

Pan de muerto, 35-36

Panettone de chocolate, 37

• *Variante: panettone de frutas*

Coca salada, 39

Conchas mexicanas, 40

• *Variante: cubierta de cacao*

Focaccia, 42

Masa para pizza fina (reposo 12 h), 43

*Variante: Masa para pizza fina (reposo 24 h)*

Masa para pizza gruesa (reposo 12 h), 44

*Variante: Masa para pizza gruesa (reposo 24 h)*

Barra de flama, 45

Coca de forner, 46

Pan de molde, 47

Pan de pagés, 48

Pan de viena, 49

### 4. Masas fritas, 50

Buñuelos de anís o de L'Empordà, 51

Buñuelos de flor, 52

Doughnuts o berlinas método directo, 53

Doughnuts o berlinas con prefermento, 54

Xuixos, 55

### 5. Masas escaldadas, 56

Buñuelos de crema, 57

Buñuelos de viento, 58

Pasta choux, 59

• *Variante: pasta choux de cacao*

Pasta choux de chocolate, 60

### 6. Masas areniscas o quebradas, 62

INTERIORES Y BASES CRUJIENTES:

Streusel, 63

• *Variante: streusel de chocolate*

Crumble, 64

• *Variante: crumble de chocolate*

Masa 3, 2, 1, 65

Masa sablé, 66

• *Variantes: sablé de almendra, sablé de cacao*

Masa sablé bretón, 67

Pasta brisa, 68

Pasta azucarada o pâte sucrée, 69

Masa cóctel, 70

Masa de empanada, 71

Crujiente de avellana, 72

Craquelin, 73

• *Variante: craquelin de chocolate*

## PASTA DE TÉ Y GALLETERÍA:

Almendrados, **74**  
Carquinyolis, **75**  
Cigarrillo ruso, **76**  
Cookies, **77**  
Diamantes, **78**  
Florentinas, **79**  
Galletas bicolor **80**  
• *Variante: galleta bicolor de chocolate*  
Juanitas, **81**  
Macarons, **82**  
Mantecados, **84**  
Masa blanda, **85**  
Masa firme, **86**  
Masa rodou dou, **87**  
Masa universal, **88**  
Pasta París, **89**  
Pastas suizas, **90**  
Polvorones, **91**  
Roscas trenzadas, **92**  
Speculoos, **93**  
Tejas, **94**  
Virutas, **95**

## 7. Masas batidas, 96

Bizcocho babá, **97**  
Bizcocho capuchina, **98**  
Bizcocho cuchara (plancha), **99**  
Bizcocho de almendra sin harina, **100**  
Bizcocho de cacao sin harina, **101**  
Bizcocho de chocolate sin harina, **102**  
Bizcocho genovesa, **103**  
• *Variante: bizcocho genovesa de cacao*  
Bizcocho gioconda, **104**  
Bizcocho pâte choux, **105**  
Bizcocho sacher, **106**  
Coca vigatana, **107**  
Dacquoise de almendra, **108**  
Melindros, **109**  
Pa de pessic, **110**  
• *Variante: pa de pessic de cacao*

## 8. Masa batidas con carga de grasa, 112

Blondie (brownie rubio), **113**  
Brownie, **114**  
Plum cake con mazapán, **115**  
Plum cake cuatro cuartos, **116**  
Plum cake de caramelo, **117**  
Plum cake de chocolate y naranja, **118**

Plum cake con pulpa de fruta, **119**  
Plum cake de zanahoria, **120**  
Plum cake de limón, **121**  
Plum cake de vainilla, **122**  
• *Variantes: plum cake de cacao, plum cake marmoleado*  
Magdalenas 12 horas, **123**  
Magdalenas 24 horas, **124**  
Magdalenas francesas, **125**  
Financier, **126**  
Financier de cacao, **127**

## 9. Caramelos, glisas, merengues, almíbares, 128

Puntos de cocción del azúcar, **129**  
Azúcar cocido receta base, **130**  
Azúcar bolado, **131**  
Caramelo colado, **132**  
Caramelo satinado con isomalt, **133**  
Caramelo satinado con sacarosa, **134**  
Falso candy, **135**  
Pastillaje, **136**  
Pastillaje flexible, **137**  
Glisa muerta, **138**  
Glisa real, **139**  
Glaseado de limón, **140**  
Fondant para glasear, **141**  
Merengue con albúmina, **142**  
Merengue francés, **143**  
Merengue italiano, **144**  
Merengue suizo, **145**  
Coco confitado, **146**  
Toffee, **147**  
Caramelos de toffee, **148**  
Tocinillo, **149**  
Yema dura, **150**  
Almíbar para flan, **151**  
Almíbar para mazapán, **152**

## 10. Mazapán, 154

Mazapán TpT, **155**  
Mazapán basto, **156**  
Mazapán fino, **157**  
Mazapán para panellets, **158**

## 11. Mermeladas, compotas, pastas de fruta, 160

Compota de frutos rojos, **161**  
Compota de manzana, **162**  
Confitura de membrillo, **163**

Confitura de naranja, **164**  
Jalea de chocolate, **165**  
Mermelada de albaricoque, **166**  
Mermelada de frambuesa, **167**  
Mermelada de tomate, **168**  
Pasta de fruta, **169**

## 12. Cremas, cremosos, ganaches, **170**

CREMAS:

Crema inglesa, **171**  
• *Variantes: Mixta 50% leche, 50% nata, 100% leche, 100% nata*  
Crema pastelera, **172**  
• *Variantes: Crema catalana, natillas*  
Crema pastelera para panettone, **173**  
Crème brûlée, **174**  
Crema de limón, **175**  
Crema de mantequilla con yema, **176**  
Crema de queso, **177**  
Crema para cheesecake, **178**  
Crema muselina, **179**  
Crema untable de chocolate y avellana, **180**  
Flan, **181**  
Franchipan, **182**  
Mantequilla confitada, **183**  
Pasta de naranja, **184**  
Relleno para clafoutis, **185**  
Soufflé, **186**  
• *Variante: soufflé de chocolate*  
Canelé, **187**

CREMOSOS:

Yema, **188**  
Cremoso (base crema inglesa), **189**  
Cremoso de avellana, **190**  
Cremoso de fruta, **191**  
Cremoso de chocolate y fruta, **192**  
Namelaka, **193**

GANACHES:

Ganache, **194**  
Ganache horneable, **195**  
Ganache de fruta, **196**

## 13. Mousses, esponjosos, ganaches montadas, **198**

Nata montada, **199**  
Pasta bomba (base), **200**  
Bavaroise (base), **201**  
Mousse de caramelo, **202**

Mousse de chocolate con base crema inglesa (negro, de leche, blanco), **203**  
Mousse de chocolate con base pasta bomba (negro, de leche, blanco), **204**  
Mousse de praliné con base crema inglesa, **205**  
Mousse de praliné con base pasta bomba, **206**  
Mousse con puré de fruta, **207**  
Mousse con zumo de fruta, **208**  
Mousse de mascarpone, **209**  
Mousse de yogur, **210**  
Chiboust de chocolate, **211**  
Esponjoso de chocolate blanco, **212**  
Trufa 24 horas o ganache montada, **213**  
Crema montada de fruta, **214**  
Crema diplomática, **215**  
Aire de chocolate, **216**

## 14. Gelificados, **218**

Gelificado con agar agar, **219**  
Gelificado de fruta con agar agar y gelatina, **220**  
Panacotta, **221**  
Panacotta con puré de fruta, **222**

## 15. Gianduja y praliné, **224**

Gianduja, **225**  
Praliné 60%, **226**

## 16. Glaseados, pinturas y acabados, **228**

Baño de chocolate y almendra, **229**  
Baño sacher, **230**  
Brillo neutro, **231**  
Pasta de cigarrillo para decoración, **232**  
• *Variante: Pasta de cigarrillo de cacao*  
Crocant de almendra, **233**  
Glaseado de leche condensada, **234**  
Glaseado de cacao, **235**  
Glaseado blanco, **236**  
Glasa de chocolate para panettone, **237**  
Brillo para bollería, **238**  
Pintura para croissants, **239**  
Pintura para bollería, **240**  
Cobertura plástica blanca, **241**  
Cobertura plástica negra, **242**  
Pinturas: blanca, de leche y negra, **243**  
Pinturas: rojo, amarillo, verde..., **244**