



Gourmet

Haute cuisine

Dicen que la comida entra por muchos sentidos. Sabores, olores y una cuidada estética se conjugan en Cupcakes, Cookies & Macarons de Alta Costura (Ediciones Continente), un libro tan tentador para amantes de la repostería como para las fanáticas de la moda. Matelassé, vestidos, zapatos y carteras en encantadoras preparaciones dulces.



PATRICIA ARRIBÁIZAGA

DIRECTORA DE LA ESCUELA DE PASTELERÍA ATELIER
CAKES HAUTE COUTURE (ESPAÑA).

“Soy argentina pero tengo abuelos italianos, portugueses, franceses y españoles, todos países de larga tradición culinaria. La mesa en mi casa siempre era servida con mucho amor. Mi madre era una excelente cocinera y yo aprendí a su lado”, explica la repostera reconocida internacionalmente por sus detallistas creaciones. Estudió Bellas Artes pero luego prefirió dedicarse a la pastelería crea-

tiva: “Siempre me gustaron los dulces y las tortas y después encontré la forma de unir mis dos pasiones: el arte y la cocina”, cuenta.

Suele arriesgarse a nuevas mezclas y asegura que todas sus recetas son infalibles ya que además de probar alternativas para mejorarlas tiende a simplificar los procedimientos. Sin embargo, recomienda: “Una vez que se tiene una fórmula es indispensable respetar los ingredientes y sus cantidades, aunque con el tiempo uno puede aprender a hacer sustituciones y a cambiar proporciones”. Azúcar, harina, frutas de estación y buenos chocolates no pueden faltar en la alacena de la pastelera que jamás incluiría en una preparación aditivos artificiales como estabilizantes y conservantes no naturales.

La música, los jardines, la arquitectura y la moda son las principales fuentes de inspiración de esta leonina que se define como optimista, observadora y analítica, aspectos que le resultaron clave tanto en su vida personal como para crecer en la cocina y desarrollar su negocio. Aunque parece que sólo presta atención a la presentación, Arribáizaga sabe que este es apenas un aspecto de la comida: “Entra por los ojos pero luego intervienen otros sentidos. Si algo es bello pero no es delicioso fracasa la ilusión por eso desde el comienzo de mi empresa (N. de la R.: Cakes Haute Couture, una compañía de repostería) aposté al sabor. Un 80 por ciento tiene que ver con eso, el 20 por ciento restante con el diseño”.

-FLORENCIA RODRÍGUEZ PETERSEN.

PASTA DE GOMA

Tamizar 300 g de azúcar impalpable con 1 cda de goma tragacanto. En otro recipiente disolver 1 cda de glucosa en 3 cdas de agua llevándola unos segundos al microondas a temperatura mínima. En un bowl verter esta preparación e incorporar el azúcar mezclando con una cuchara hasta que se pueda comenzar a amasar. Trabajar hasta que adquiera consistencia elástica.



Chanel:
camelias y
matelasse

Cupcakes de cognac y nueces

PARA 12 UNIDADES

INGREDIENTES

150 g de mantequilla, 110 g de azúcar impalpable, 3 huevos, 2 cédulas de cognac, 55 g de harina, 55 g de almidón de maíz, 1 cdita de levadura en polvo, 12 mitades de nueces picadas.

PREPARACIÓN

Batir la mantequilla con el azúcar hasta lograr una consistencia cremosa. Agregar las yemas, seguir batiendo e incorporar el cognac. Volcar la harina, el almidón de maíz y la levadura previamente tamizados. Montar las claras a punto de nieve y agregarlas a la preparación mezclando suavemente. Verter la masa en moldes de papel hasta llenar las 3/4 partes del mismo. Colocar una mitad de nuez en cada cupcake y hornear 20' a horno medio. Cubrir el cupcake con un círculo de fondant y para lograr el efecto matelassé, hacer líneas paralelas con una rueda marchadora. Aparte, hacer las camelias con flores de pasta de goma en dos tonos. Una vez cortadas moldearlas con el boquilla y unir las superponiendo rosa y negro. Luego apilar piezas de distinto tamaño ya preparadas, curvando los pétalos hacia arriba y unir las con pegamento comestible.

FOTOS: MARTÍN ARRISÁZAGA

W2 99



Gourmet

Cupcakes de coco y piña bañados al ron

PARA 12 UNIDADES

INGREDIENTES

150 g de manteca, 110 g de azúcar impalpable, 3 huevos, 8 gotas de aceite esencial de coco (o 1 cdita de esencia natural de coco), 50 g de harina, 55 g de almidón de maíz, 1 cdita de levadura en polvo, 12 trozos pequeños de piña, 100 cc de ron, 50 g de azúcar.

PREPARACIÓN

Batir la manteca con el azúcar hasta lograr una consistencia cremosa. Agregar las yemas, seguir batiendo e incorporar el aceite de coco. Volcar la harina, el almidón de maíz y la levadura previamente tamizadas. Montar las claras a punto de nieve y agregarlas a la preparación mezclando suavemente. Verter la masa en moldes de papel hasta llenar las 3/4 partes del mismo. Colocar un trozo de piña en cada cupcake y hornear 20' a horno medio. Al sacarlos del horno, rociarlos inmediatamente con el almibar preparado con el ron. Levado a fuego por 5 minutos. Modelar los zapatos y cámaras en pasta de goma.

Para el efecto animal print, colocar moldes irregulares de pasta de goma en distintos tonos de marfil sobre una base beige de 5 mm de espesor y amasar para que las partes se integren formando manchas. Bañar los cupcakes en fondant líquido antes de colocar los accesorios sobre ellos.

FONDANT

Colocar en un bowl 10 g de gelatina neutra en polvo y 5 cdas de agua. Calentar a baño María (o en microondas a temperatura mínima) hasta que se disuelva la gelatina. Agregar 1/2 cda de glicerina, seguir mezclando e incorporar 1 cda de glucosa revolviendo hasta que quede bien disuelta. Incorporar 10 g de manteca. Colocar 600 g de azúcar impalpable sobre la mesa formando una corona, agregar el líquido aún tibio y unir todo hasta lograr una masa elástica. En este momento se pueden agregar esencias o colorantes.

Cookies María Antonieta

PARA 7 GALLETAS GRANDES

INGREDIENTES

100 g de azúcar, 200 g de manteca, 1 huevo, 1 cda de esencia de vainilla, 360 g de harina. *Para el glaseado:* 40 g de claras pasteurizadas (se compran embotelladas), 230 g de azúcar impalpable, 6 gotas de vinagre de manzana.

PREPARACIÓN

Batir el azúcar con la manteca hasta formar una crema. Agregar el huevo, continuar batiendo y sumar la vainilla. Tamizar la harina e incorporarla lentamente. Envolver en film y dejar reposar en heladera al menos 2 hrs. Amasar la galletas, cortar con molde de Marie Antoinette y hornearlas durante 15' a horno medio. Para el glaseado real, colocar claras en un bowl e incorporar el azúcar batiendo lentamente por no más de 5'. Antes de terminar agregar el vinagre que funciona como conservante. Comenzar a decorar delineando los detalles de la figura con tinta comestible. Realizar el contorno del vestido con glaseado real y rellenar cada espacio con el color elegido. Pintar el collar con colorante perla diluido en alguna bebida alcohólica incolora como vodka o ginebra.



