

PEDRO LAMBERTINI PASTELERÍA A LA CARTA



PASTELERÍA
A LA CARTA

PEDRO
LAMBERTINI

Fotografías de Eduardo Torres

ÍNDICE

15. Introducción

29. Básicos

57. Tartas y tarteletas

95. Horneados de placa y molde

129. Pastelería para muchos comensales

175. Postres para emplatar

219. Tortas

261. Tres momentos (té/mate/café)

300. Índice de recetas

302. Agradecimientos



INTRO

La pastelería ha sido mi primer amor en la cocina, la puerta de entrada. La descubrí a los doce años, al mudarme de mi Córdoba natal a la Buenos Aires que me adoptó.

Aprender a hacer los alfajores de maicena con los que mi abuela nos agasajaba cada semana, y que ya no podía disfrutar con la misma periodicidad, fue el motor que impulsó una curiosidad latente: la de la transformación de los alimentos, hasta aquel momento, los dulces.

La sensación de satisfacción que provocó haber logrado aquella primera masa me llevó a probar más recetas, alimentando de manera siempre incompleta mi avidez con recortes de revistas, programas de televisión casi siempre orientados a amas de casa y preguntas a mi madre para que me responda, como pudiera y de acuerdo a sus conocimientos, si una clara se corta como la crema cuando la batimos de más, por qué se bajan los bordes de una tarta o se carameliza una mermelada.

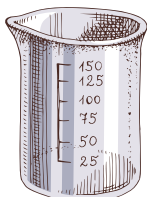
Los cocineros solemos estar sometidos a una pregunta recurrente, e inquietante: “¿Cuál es tu especialidad?”. Quizás haya llegado la hora de afrontar la respuesta a la que siempre fui renuente (definirnos achica los horizontes), que es casi una confesión: yo soy, fundamentalmente, pastelero. Así da cuenta el despertar de mi vocación y así lo hace también el desarrollo de mi carrera inicial, ya que si bien estudié cocina y, más tarde, tendría mis restaurantes, los primeros pasos profesionales también fueron de la mano de lo dulce, y tal vez no sea cierto que esto se dio por pura casualidad.

Mi pubertad y adolescencia tuvieron una única banda sonora: la de la batidora eléctrica encendida. Cuando mi abuela nos visitaba en Buenos Aires, decía reconocer nuestro departamento por el ruido del aparato.

La inspiración podía sorprenderme en cualquier momento y había que estar preparado, nada de salir a hacer compras de último momento. Entonces armaba frascos de vidrio de distintos tamaños que rotulaba según ingredientes: no podían faltar las frutas secas, las especias, los licores, los extractos. Tenía un libro europeo traducido en España en el cual se describían todos los ingredientes: yo los quería tener todos. Mi madre me apoyaba, pero también despotricaba; no había presupuesto que aguantara las toneladas de avellanas, almendras y nueces que pasaban por esa casa.



Mi pubertad y adolescencia tuvieron una única banda sonora: la de la batidora eléctrica encendida. Cuando mi abuela nos visitaba en Buenos Aires, decía reconocer nuestro departamento por el ruido del aparato.



Cocinar postres, tortas, tartas y mermeladas era cosa de todos los días. Volví raudo del colegio para ver los programas de cocina y anotar las recetas. Apuntaba todo lo que me llamaba la atención y esto era, por supuesto, lo dulce.

En las fiestas y en los cumpleaños la pregunta recurrente era: “¿Qué cocinó Pedro esta vez?”. La cocina también fue motivo de discusiones familiares. Una vez tuve que hacer un acuerdo con mi madre para cocinar determinados días, porque una de mis hermanas coquetas suplicaba poder seguir una dieta. Hasta llegué a esconder debajo de la cama una tarta (recuerdo que era una base de *corn flakes* mezclados con chocolate amargo y una crema de mandarina). También tuve mis momentos de obsesión y frustración con las masas semihojaldradas, al punto de levantarme de madrugada a darle dobleces a la masa e irme a dormir con las manos enharinadas. En la época del viaje de egresados había que hacer cosas para vender y todos llevaban budines económicos de aceite (lógico, la finalidad era ganar dinero), y yo llevaba cheesecake de chocolate blanco con frutas rojas. Perdía plata, pero no me importaba, yo no quería plata, quería cocinar. Durante un momento de mi adolescencia vendí tortas a particulares y a un local de tortas del barrio. Aún conservo la planilla de costos que miro cada vez que tengo ganas de mortificarme. Y ya he contado sobre la venta de stollen con el propósito de juntar dinero para las vacaciones. Mi abuela me veía amasar y me decía, casi llorando: “Poné menos fruta que nadie se va a dar cuenta y vas a ganar más”. No. Yo quería cocinar.

Llegaba el momento de tomar la decisión sobre el futuro, lo que pomposamente llaman “la carrera”, y aunque tenía claro el rumbo, acarree cierta dificultad. Recién llegaba de vivir medio año en Alemania en donde había terminado de madurar la determinación, pero me encontraba ante varias encrucijadas: la primera era resolver el hecho de seguir una carrera “no tradicional”.

En aquel momento no proliferaban los programas de cocina en TV abierta ni los chefs eran las figuras desmesuradamente prestigiosas que son hoy. Viniendo de una familia de papá médico y mamá abogada, y habiendo sido educado en los mejores colegios alemanes, ser cocinero sabía a poco. Pero esto podía empeorar aún más: mi vocación era la pastelería, más que la cocina.

Así fue que comencé a trabajar en la confitería del barrio, en la que aprendí desde limpiar una cocina hasta hacer una crema pastelera con diez litros de leche. Era la primera vez que veía un pan de manteca de cincuenta kilos y me parecía como estar en un parque de diversiones. Luego seguí en un hotel internacional en el que, de la mano de la gran Beatriz Chomnalez, aprendí desde abajo el arte de la pastelería francesa. Me interesaban también los postres de restaurantes, así que continué por ese camino con pasteleras que me enseñaron mucho, como Pamela Villar, cuyas palabras orlan este libro.

Continué trabajando en restaurantes y hasta tuve mi propio proyecto de pastelería tercerizada, en un momento en el que todos los locales

gastronómicos, los bares y las heladerías que se preciaran, debían tener un mostrador de cosas dulces bien hechas, aunque nadie quería afrontar el costo de hacerlo en el propio lugar. Funcionó bien como experiencia, pero yo quería volver al restaurante. Al poco tiempo, cosas de la vida me llevaron por el camino de la cocina natural y encaré el máximo desafío de mi carrera: una cadena de tres restaurantes en donde todo se elaboraría allí, y en el que la pastelería creativa, alternativa, tendría un rol preponderante; nacía Natural Deli, un local que fue pionero en su tiempo. Ocho años de restaurantes, cuatro series de TV propias, otras tantas compartidas, clases de cocina, participaciones en festivales gastronómicos nacionales e internacionales, el lanzamiento de la primera plataforma de *e-learning* de cocina en la Argentina y la publicación de mi primer libro me llevaron hasta donde me encuentro hoy, cuando tengo el placer de compartir mi pasión por el arte de la harina y el azúcar con todos los lectores.

EL LENGUAJE DE LA PASTELERÍA

Pero ¿qué es lo que encuentro en la pastelería que me resulta tan atractiva? Para empezar, la creatividad que permite desplegar. Es una moda de estos tiempos decir que la pastelería es “el método” y la cocina “la improvisación”, como si para la primera uno tuviera que ser una suerte de máquina repetidora de recetas a la que, a fuerza de rigurosidad en el cumplimiento de los procesos y con total ausencia de intuición, el resultado le estuviera siempre garantizado. También sería injusto, hay que decirlo, decretar que cocinero es aquel que siempre tiene la habilidad de arreglárselas “con lo que hay”. Me gusta pensar que la cocina y la pastelería suenan ambas en la radio, pero que una es AM y la otra FM: las frecuencias son diferentes.

Es cierto que la pastelería puede ser muy ingrata, que muchos de sus resultados pueden ser desastrosos y, casi siempre, irreversibles, pero sería insincero no reconocer que con manteca, harina, azúcar y huevos nada puede salir realmente mal. Porque ahí está la magia de la cuestión: en pastelería, los ingredientes son casi siempre los mismos. O, al menos, hay una base que nos permite elaborar casi todas las preparaciones.

Otra cosa que me parece interesante es el rol de los dulces, que en nuestra alimentación están vinculados ciento por ciento con el placer. Y, si bien existe una división entre quienes “se guardan lugar para el postre” y los que “pasan de largo”, estoy casi seguro de que quien lo desdeña es porque nunca ha probado uno realmente bueno, o no ha dado con el suyo. Es un error creer que lo dulce es fácil, que gusta siempre o que es un atajo. Basta con ver lo que sucede en los restaurantes: los postres son realmente buenos cuando el comedor es de gran calidad (una dignidad que, a mi juicio, comparten también los cócteles).

En este libro encontrarán una pastelería que podrán realizar pero que tiene como base una formación profesional.



LEMON PIE

No tengo claro cuál es el alcance global de esta tarta, tal como la conocemos nosotros. Parte de una especialidad inglesa, sin duda, pero estoy casi seguro de que sufrió transformaciones, como pasó con el pan dulce respecto a su abuelo italiano, el *pannettone*, o la medialuna, respecto a su prima francesa, la *croissant*. He notado una contradicción: por un lado, se trata de una de las recetas más buscadas para replicar en las casas; por otro, ya no se lo ve como antes en las heladeras exhibidoras de bares y restaurantes, en los que solía ser omnipresente. Es fácil de hacer, gusta a todo el mundo y hasta es económica, entonces ¿por qué desapareció? Es un misterio. Tal vez sea porque no dura mucho tiempo en perfecto estado, o, de tanto verlo mal hecho, la gente resolvió no pedirlo más. Porque, hay que decirlo: el lemon pie es una lotería. ¿Cuántas veces hemos comido un excelso lemon pie? Contadas. La buena noticia es que podemos hacerlo en casa. Aquí les presento dos opciones de crema para que ustedes elijan con cuál rellenarlo: la primera, delicada, suave, de puro huevo y manteca (no se asusten con las cantidades), estilo lemon curd, con un punto de cocción algo caprichoso; la segunda, en cambio, más batallera, económica, también deliciosa, de esas recetas “sale o sale”. El lemon pie que ilustra esta receta está elaborado con lemon curd.

Para 8-10 porciones

Para la masa

250 g de harina
60 g de azúcar impalpable
1 pizca de sal
150 g de manteca
1 yema

Opción relleno de lemon curd

12 g de almidón de maíz
170 ml de jugo de limón
10 huevos
Ralladura de 3 limones
280 g de azúcar
1 pizca de sal
165 g de manteca

Opción relleno de pastelera de limón “sale o sale”

130 ml de jugo de limón
Ralladura de 2 limones
50 g de almidón de maíz
4 yemas
337 ml de agua
150 g de azúcar
75 g de manteca

Para el merengue italiano

160 g de claras
320 g de azúcar
120 ml de agua
1 cdita. de jugo de limón colado

Molde de tarta desmontable de
24 cm de diámetro



Masa

Tamizar la harina con el azúcar impalpable y la sal. Agregar la manteca fría cortada en cubos y desgranar con la punta de los dedos hasta formar un arenado. Unir la yema y apretar como para compactar, pero no amasar. Envolver en papel film y dejar reposar en la heladera una hora, mínimo.

Estirar la masa sobre la mesada enharinada o entre dos láminas de papel film y forrar la tartera elegida, cortar los bordes, pinchar y llevar al freezer durante 10 minutos.

Precalentar el horno a 160 °C.

Forrar la masa con papel de aluminio presionando bien los bordes, y colocar un peso encima (pueden ser porotos o lentejas).

Cocinar en el horno precalentado durante 15 minutos. Retirar la masa, dejar reposar 3 minutos, quitar el aluminio con delicadeza y volver al horno hasta completar la cocción, esto es, hasta que los bordes estén levemente dorados y la masa se vea cocida.

Crema 1

Mezclar el almidón con el jugo de limón colado.

Colocar en una ollita con mango los huevos, la mezcla de almidón y jugo, la ralladura, el azúcar y la sal. Batir hasta mezclar, cambiar el batidor por la espátula térmica y llevar a fuego fuerte para que tome temperatura, siempre revolviendo.

Cuando notemos que la mezcla esté caliente, bajar el fuego y seguir revolviendo hasta que tome punto, que se advierte ante las primeras burbujas (ver #Lambertips).

Agregar la manteca en cubos y pasar a baño María inverso, cubrir con papel film o separador plástico en contacto y reservar en la heladera 5 horas, o, mejor, toda la noche.

Crema 2

Mezclar en una ollita con mango, con un batidor de alambre, el jugo y la ralladura de limón y el almidón de maíz. Integrar las yemas.

Calentar el agua y el azúcar hasta que rompa el hervor, volcar de un golpe, siempre batiendo, sobre la preparación anterior. Volver al fuego hasta que se espese y hierva nuevamente.

Retirar e integrar la manteca fría en cubos. Volcar la crema en un recipiente, cubrir con papel film o separador plástico en contacto, dejar tomar temperatura ambiente y reservar en la heladera hasta que se enfríe. Batir hasta que se vuelva cremosa.

Merengue italiano

Con los ingredientes indicados, elaborar el merengue italiano siguiendo las explicaciones de la página 44.

Armado

Rellenar la masa con la crema elegida, cubrir con merengue italiano, dejar asentar en la heladera unas horas y servir. Sopletear, o no, el merengue.

LAM BER TIP S

La masa se puede hacer en la procesadora.

Me pareció que este postre merecía dos opciones de crema. La diferencia se advierte al leer los ingredientes: el lemon curd es más rico en huevos y manteca, con lo cual es más delicado (y costoso). No necesita —¡ni se debe!— pasar por mixer para que resulte cremoso. La pastelera de limón también es deliciosa, pero tiene más cantidad de almidón (por eso puede hervir y no se corta), y agua, que regula la agresividad del jugo de limón (que en la anterior está regulada solamente con los huevos y la manteca). Yo les recomiendo arrancar por la sencilla y, otro día, tal vez haciendo media receta, probar la otra.

Resolví enriquecer el lemon curd con una mínima cantidad de almidón (la receta original no lleva) para darle más estabilidad. Es decir, esta crema puede cocinarse unos grados arriba del curd tradicional, por eso señalo “primeras burbujas”. Si lo sacamos como un curd normal, queda con poca consistencia al enfriarse y se percibe el almidón en boca. En cambio, si lo hervimos como una crema pastelera común, se corta.

Este postre no es apto freezer ya que la crema cambia la consistencia.

Los cinco pecados capitales del lemon pie

- 1.** Hacer la crema en un recipiente equivocado y que esta se pegue/queme. Sugiero invertir en un perol (olla de acero inoxidable con manija, apto para el fuego).
- 2.** Poner la crema caliente sobre la masa, que esta se humedezca y, si la crema está hecha con almidón, una vez fría quede compacta y gomosa (muy de los lemon pie de las heladeras de bar).
- 3.** No batir el merengue italiano hasta que se enfríe por completo y que este luego “lagrimee” o “llore”, espumándose y deslizándose sobre la crema.
- 4.** Fallar en las proporciones de la tarta. Es fundamental que se guarde una relación razonable entre el grosor de la masa, el de la crema y el del merengue. Tanto en cocina como en pastelería, debemos considerar que la cantidad de cada componente que ingresa en la boca determina su sabor.
- 5.** No darle el frío suficiente. El hecho de enfriar la crema en un recipiente aparte, y no en la masa, es importante. Ahora bien, una vez armada la tarta, ya con la crema fría y el merengue, es bueno que repose un par de horas para que se redondeen los sabores y termine de tomar cuerpo la crema. Para mí, está óptima al otro día (como casi todas las tortas).