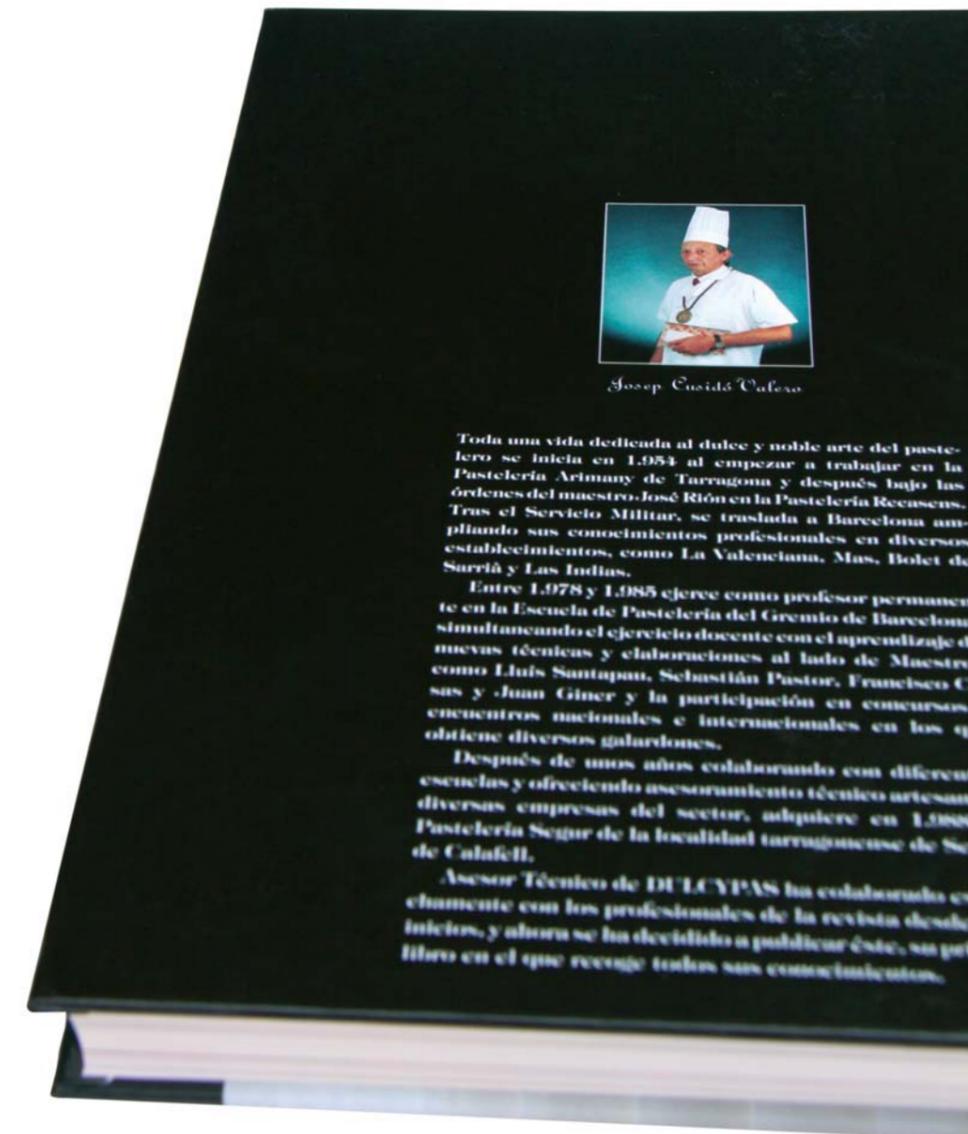


# Guía Práctica del ARTESANO PASTELERO

Josep Cusidó

Páginas: 384  
Formato: 210x297 mm



**Este libro es el resultado de mucho tiempo de estudios y pruebas, así como de oficio y cultura**

pastelera, pues cuando profesionales de la categoría de Josep Cusidó, que ha demostrado desde hace tanto tiempo y cotidianamente la valía y el dominio que tiene de nuestra profesión, se deciden a coger la pluma tienen que salir obras de un gran valor como nos lo demuestra este ejemplar.

Está presentado, para una comprensión más amena, por meses, recogiendo todas las especialidades festivas del año y uniendo a éstas labores cotidianas, clásicas y tradicionales y otras que pueden ser complementarias pero siempre muy interesantes. Así nos muestra unas series de bombones y pastas de té, tartas y centros, bizcochos y cakes, pastelería fría o semihelados, motivos decorativos par todas las ocasiones, pastelería salada, etc... etc..., a cual de ellas mejor resuelta.

Conociendo desde hace años a Josep Cusidó puedo asegurar que los trabajos presentados en este libro son e un alto nivel técnico y están explicados de forma clara y comprensible par que estén al alcance de todos los profesionales y, como no, acompañados de muchísimas fotografías en las que pueden apreciarse con mayor claridad los resultados. Pero además todo está expuesto con sencillez, sin alardear nunca esa categoría que tiene, que ha sabido ganarse a pulso, a base de trabajo bien hecho.

*Tomás Ortega*

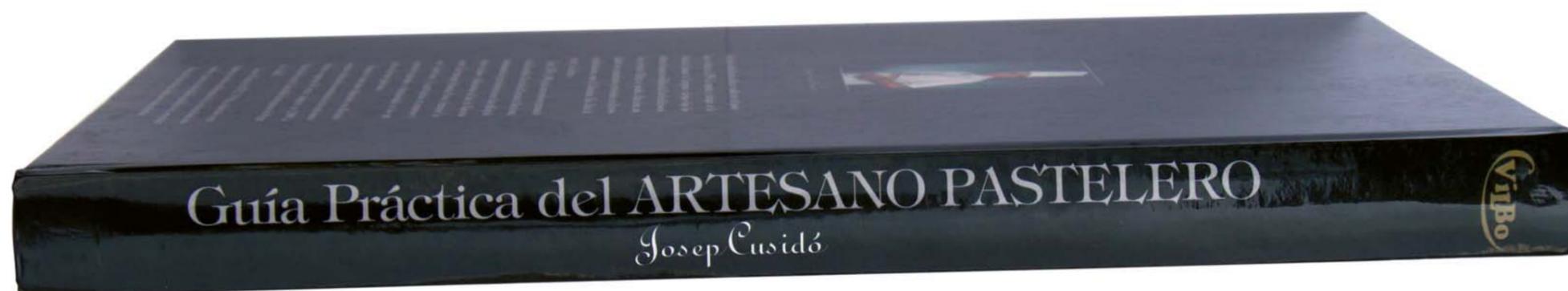
**Al ponerme a recopilar todas las recetas y consejos que integran este volumen no he pretendido dar forma a un gran libro que venga a revolucionar nuestro trabajo pues creo que la**

pastelería sólo sale adelante gracias al esfuerzo diario de todos los que hemos escogido dedicarnos a ella, sino algo mucho más importante, dejar constancia escrita de algunas de las experiencias recogidas a lo largo de mis 40 años de investigación y aprendizaje en tan noble y querido oficio.

Mi máxima ilusión es que cuando tengáis cualquier duda las sugerencias reunidas en estas páginas os puedan ser de utilidad. He tratado de exponer de forma sencilla y coherente todo aquello que he aprendido durante estos años en pastelerías de España y de fuera con el fin de que este libro se convierta en una buena herramienta de consulta y punto de partida para vuestras propias investigaciones.

Observaréis que las distintas labores están agrupadas siguiendo los meses del año más adecuados para su elaboración, aunque evidentemente pueden y deben prepararse en cualquier otro momento, con el objetivo de que su búsqueda resulte fácil y rápida para vosotros, lectores y compañeros, y si después de estudiarlo a fondo consideráis que os ha resultado útil yo ya me sentiré recompensado.

*Josep Cusidó*



# ÍNDICE

## ENERO

Día 6. Roscón de Reyes

Briox especial

Día 15. San Antonio Abad

Herraduras de San Antonio

### Masas fermentadas

Sabarina

Danés

Briox francés

Briox bollería

Briox especial para trenzas

Mallorquinas

Panecillos suizos

Esnequens

Orejitas de miel y anís

Tarta de músico

Croissant de mantequilla

Acarameladas

Borregos de San Antonio

Panettone

Banda prusiana

Pan de Navidad

Pan de aceite

Bollos de chocolate

Bocaditos de zanahoria

Pan especial

Nudos de leche y sésamo

Pan de queso

Pan polaco de cebolla

Holandeses

o Mazapán

Mazapán para moldear

Mazapán para rellenos

Mazapán basto cocido

Mazapán basto en crudo

### Decoración

Fantasías para Reyes

## FEBRERO

Día 14. San Valentín

### Bombones

Cortados

Rombos

Cuadrado de limón

Piñones

Vienés

Menta

Escudillados

Trufa bombón

Trufa blanca

Marnier

Champión de coco

Moldeados

Crema

Capricho de moka

Frambuesa

Praliné de avellana

Delicia

Guirlache

Marrons

Reinetas

Empiñonado

Valentín

Noel

Playeras

Picarón

Licor

La Cort

Bonet

### Decoración

Motivos para el día de San Valentín

## MARZO

Día 19, San José

Crema de San José

### Cakes

Clásico

Naranja

Corintia

Moka

Grand Marnier

Coco

Piña

Nueces

Ciruela

Damero

Tarta alemana de manzana

Marbre

### Decoración

Carnaval

Cobertura plástica

## ABRIL

Día 23, San Jorge

### Bizcochos tradicionales

Rellenos para centros

Crema de yema

Yema de limón

Trufa pippermint

Fruta natural

Trufa de avellana

Trufa bombón

Baño sacher

Bizcochos

Planchas y brazos para decoración

Candideras

Planchas

Genovés

Espuma

Amberes

Sacher

Chocolate

Cacao

Imitación sacher

Coca bigatà

Melindros

Leche

Anillos

Mantecadas

### Decoración

Figuras de chocolate para Pascua

## MAYO

Mes de María

### Bizcochos especiales

Naranja

A la naranja

Café

Nuez

Nuez y moka

Moscateel

Cointreau

Alemán de cobertura

Bombón gianduja

Avellana 1

Avellana 2

Margarita

Tropical

Fruta natural

Pan de limón

Kiwi

Litchis

Bruselas

Fresa

### Decoración

Cúpulas para boda, bautizo y comunión

## JUNIO

Día 24 San Juan

### Repostería

Tocinillo de cielo

Vizcondesa

Trufados de avellana

Tándem brie

Sant Jordi de yema

Rombo de Sacher

Gianduja

Merengue de mantequilla

Milano de praliné de almendra

Tronco de nuez

Tartaleta de crocant

Tartaleta de brandy

Bocadito de trufa bombón

Flan de leche

Bocadito de kiwi

Savarina

Bolas de coco

Yema de Madrid

Yema de huevo

Yema de licor

Moncayo

Trébol

Bavarina

Tándem limón

Capuchino

Capuchina

Tartaleta Grand Marnier

Borracho de Brandy

Repostería de fruta natural

Mermeladas

### Piezas individuales

Pasta brisa

Rellenos especiales

Crema de fresa

Crema de limón

Crema bombón

Merengue para frutas

Individuales

Tartaletas de ganache de almendra

Tartaletas de gianduja

Tartaletas de ganache al chocolate

Tartaletas de albaricoque y merengue

Tartaletas de limón

Tartaletas San Francisco

Tartaletas de frambuesa

Tartaletas de manzana

Profiteroles al kirsch

Corte de kiwi

Merengue y plátano

Merengue y piña

Merengue y kiwi

Manzana de merengue

Merengue y mandarina

Banda de almendras

Crustadas de avellana



# DICIEMBRE

Día 1. San Eloy

Día 13. Santa Lucía

Briox

## Turrones

Turrones tradicionales

Crema

Coco

Caramelo

Nougat

Yema

Nuez

Suizos

Avellanas

Piñones

Almendra

Miel

Moldeados

Rellenos

Frambuesa

Cruschs

Naranja

Gianduja

Trufados

Brandy

Cointreau

Whisky

Nuez

Piñón

Troncos de Navidad

Planchas para troncos

## Decoración

Navidad y fin de año

# SALADOS

## Aperitivos

Pasta salada

Saladitos

Pasta cocktail

Lazos bravos

Canapés

Pan de molde

Normal

Integral

Espárrago

Queso

Foie gras o paté

Anchoa

Caviar rojo y negro

Sobrasada

Jamón

Repostería salada

Espárragos

Atún

Foie gra

Sobrasada

Fiambre

Queso

Daneses (canapés combinados)

Pan de mostaza para canapés de carne

Pan de marisco para canapés de pescad

o

Salmón

Gamba

Arenque ahumado

Verduras

Jamón

Salami

Patés

Chuletas

Mignons

Tortilla

Queso

Oca

Mini briox salado

Eclairs salados

Queso

Foie gras

Salmón

Sobrasada

Fritos

Buñuelos de bacalao

Croquetas de pollo

Quesos fritos

Dedos de rape

Cestos de calamares

Dátiles rellenos

Flamenquitos

Flauta de fiambres y fritos

Mejillones

Bravos

Vinagreta

Escabeche

Fritos

Americanos

Pollo

Jamón

Gambas al whisky

Atún

Tartas y bandas frías

Pan para tartas y bandas

Tarta de ensalada china

Tarta de atún

Tarta de jamón

Pastel tricolor

Banda fantasía

Banda de salmón

Banda de verduras

Banda trufada

Cocas, empanadas y pizzas

Coca de anchoa

Coca genoveva

Coca murciana

Empanada de carne

Empanada de atún

Pizza de atún

Pizza de jamón york

Pizza de queso

Pizza de anchoa

Bandas cocidas

Masa de levadura

Espinacas

Atún

Banda de jamón

Banda de york

Hojaldres y masas de levadura

Bocaditos

Supremas de pollo

Medallones de merluza

Barquitas escabeche

Hojas de ensaladilla

Hojas de gamba

Banda de gambas con espinacas

Pastelillos de carne

Salpicón de merluza y rape

Pastel de bacalao

Vol-au-vent de merluza

Tarta de gírgolas

Mallorquina de sobrasada

Empanadillas de espinacas y jamón

Asturianos

Strudel de lomo

Lágrimas de atún

Quiches Loraines

Alcachofa y sobrasada

Frankfurt

Queso Loraine

Atún y huevo

## Platos preparados

Ensaladas

Bombay

Arroz vegetal

Arroz con atún

Arroz con salmón

Cantón

Endivias, aguacates y roquefort

Anjou

Xató

Provenzal de remolacha

Italiana

Cogollos con salsa blanca de almendra

Frutas y verduras

Pomelos de rape

Aguacates California

Piña Hawai

Picadillo de jamón

Caprichos de manzana

Patatas rellenas

Pimientos del piquillo

Calabacín relleno

Habas con jamón

Tarrinas y patés

Tarrina de espinacas con jamón york y langostinos

Tarta de rape

Tarrina de puré con queso

Tarrina de pollo con bacon

Tarta de carne y jamón

Tarrina toscana de hígado

Paté de sobrasada

Paté de atún a la pimienta

Paté de pimentón

Paté de cerdo

Huevos y tortillas

Huevos gruyere

Huevos salmón

Huevos bonito

Huevos gourmet

Brazo de frankfurt

Brazo de foie gras

Brazo de atún

Tortilla de champiñones

Revoltillo de chistorra

Pasta rellena

Canelones

Lasaña verde

Lasaña de pollo

Carnes

Callos con garbanzos

Pintones a la vinagreta

Pollo a la naranja

Sepia con albóndigas

Redondo con setas

Caracoles con jamón

Conejo con caracoles

Brochetas con mostaza

Solomillo con crema de nueces

Estofado de ternera

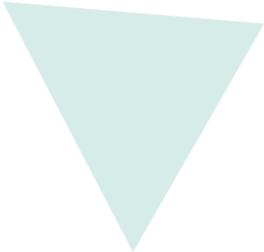
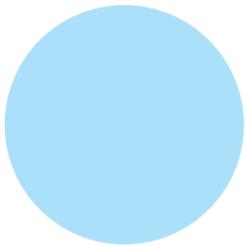
## Decoración

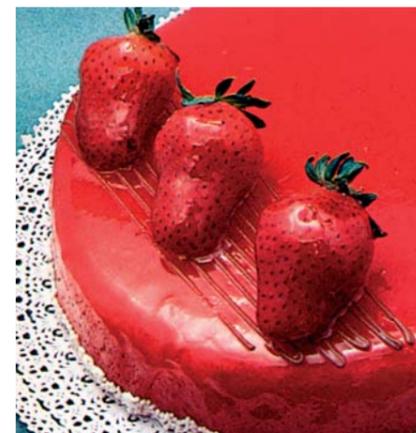
Puré de patata para decoración

Gelatina salada para decoración

Huevo hilado para platos, entrantes y

fiambres





40 AÑOS DE CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIAS EN EL ARTE DE LA PASTELERÍA

