

DULCE 24 HS

PAMELA
VILLAR



PAMELA VILLAR

DULCE 24 HS

FOTOS: GISELA FILC Y RAMIRO GONZÁLEZ

DIRECCIÓN DE ARTE: ROY GARCÍA

ESTILISMO: JOSEFINA VILLAR

DISEÑO: VALE BOQUETE

EDICIÓN A CARGO DE VALERIA MOLLO

 Planeta

PRÓLOGO

POR FERNANDO TROCCA

Conocí a Pamela a finales de los años 90, cuando yo todavía estaba viviendo en New York. En un viaje a Buenos Aires me invitaron a cocinar en el Gran Bar Danzón, donde Pamela era la pastelera. Esa fue la primera vez que compartimos una cocina, la primera vez que la vi en acción.

Después de esa experiencia, y ya con Sucre en el horizonte listo para abrir, con mis socios decidimos contratarla como jefa de pastelería. Sabíamos que definitivamente necesitábamos a alguien y Pamela era la persona indicada.

Es importante saber que la figura del pastelero cambió mucho durante las últimas décadas. Cuando empecé a cocinar, hace más de treinta años, el chef era el que diseñaba los postres de su restaurante y tenía a una persona dentro de la cocina que se ocupaba de ejecutarlos. Ahora no es así. No podría indicar cuándo fue el momento preciso, pero hace por lo menos quince años que los restaurantes le dan a la figura del pastelero mucha importancia en la logística y la conformación de sus cocinas.

En la actualidad, la pastelera o el pastelero es quien se encarga de diseñar, de armar la carta de postres y de encontrar el equilibrio para proponerle al chef. La pastelería termina funcionando como una pequeña cocina independiente dentro de la cocina del restaurante.

Creo que Sucre marcó un poco ese camino: un proyecto de ese tamaño, con lo que pretendíamos hacer, necesitaba sí o sí de esa figura. Pamela ocupó el lugar durante diez años, haciéndolo todo: tenía a su cargo el diseño de la pastelería, el armado, la ejecución de los postres. También se ocupaba del armado del equipo y del equipamiento. Lo hizo de manera ejemplar, y se vio en los resultados: los postres de Sucre siempre fueron un hit.

Tiempo después, la invité a sumarse al equipo de Gaucho, en Londres. Hicimos muchas cosas juntos. Entre otros, su cheesecake de dulce de leche, por ejemplo, fue un golazo, causó furor en Inglaterra. Porque, como si fuera poco, y además de todo, Pamela es una gran creativa.

En total trabajamos juntos diecisiete años. Muchísimo tiempo. Compartimos horas, proyectos, viajes. Naturalmente nos hicimos amigos. Pamela es eso que uno

percibe: es transparente. Lo que ves es lo que es. Es una persona muy educada, muy calma, con la que podés contar. De esas que van a estar siempre dispuestas a hacer un favor, a trabajar un poco más.

Ella es, en esencia, muy trabajadora y extremadamente responsable. También es muy minuciosa, algo que resulta fundamental en la pastelería. Si en la cocina podés usar el ojo y el instinto para improvisar, en la pastelería todo tiene que ser medido y pesado de manera exacta. Es como una ciencia. Entonces, un pastelero sí o sí tiene que ser meticuloso como Pamela. Llena de técnica, con sus años de experiencia y oficio, lo tiene todo.

Con Yeite, su pequeño restaurante en Villa Crespo, se animó a entrar en otro campo, el de la cocina. Y logró algo que no es tan sencillo: armar una propuesta interesante, de muy buena calidad y con buenos resultados. En una zona pintoresca, un poco alejada del polo gastronómico, ahí pudo explorar “los salados” y aplicar todo lo que sabe, además de llevar por primera vez su propio negocio. Sin olvidarse de la pastelería que, como siempre –y qué otra cosa se podía esperar de ella– resultó impecable.







INTRODUCCIÓN

Me gusta cocinar desde que tengo memoria. Cuando era chica lo hacía de manera lúdica, me gustaba tener siempre algo especial para convidar y compartir.

Cuando tenía catorce años invitaba a mis amigas a tomar el té, costumbre que sigue hasta ahora.

No vengo de una familia de pasteleros y fue de más grande cuando comencé a asociar la cocina con mis abuelas, pero no reconozco una inspiración familiar, sino más bien natural: cocino dulce porque disfruto mucho el proceso y porque me gusta comer y compartir lo que preparo.

Cuando terminaba el primer año del traductorado de inglés entré en crisis. ¡Esto no es lo mío!, pensé.

Y mi mamá, sabiamente, me dijo:

—¿Por qué no hacés lo que hiciste siempre?

—¿Y qué hice siempre, mamá?

—Cocinar.

—¿Yo voy a ser cocinera?

Tiempo después, con la certeza de haber tomado la decisión correcta, decidí hacer este libro como una forma de plasmar algunas de mis recetas preferidas. Las repartí durante las 24 horas porque, como siempre digo, yo estaría el día entero comiendo algo dulce.

Me entusiasma la idea de contagiar el fanatismo por la pastelería con estas recetas para preparar en cualquier momento del día. Pensé estos platos para que quienes, como yo, disfrutan de cocinar, comer y compartir encuentren la manera de agasajar a todos.

Si bien tenemos que comer y alimentarnos por una cuestión biológica, cocinar será siempre para mí un acto de amor, darlo todo, brindarse al otro por completo. Eso es lo que quise hacer, también, con este libro.

Espero que lo saboreen y disfruten tanto como yo cuando lo escribí para ustedes.



YEITE

Luego de años y años de cocinar y de pasar por diferentes restaurantes, de compartir cocinas y formas de trabajo, sentí que había llegado el momento de tener algo mío, algo propio. Un lugar que funcione de la mañana a la tarde, porque también quería estar en casa con mi familia. Cuando empecé a cocinar siempre trabajé de noche, iba a contramano de todo el mundo y ahora no quería perder ese privilegio.

Sabía que no tendría sólo pastelería, quería un lugar donde la gente pudiera ir todo el día, con productos muy frescos y hechos en el día. Pensé una carta corta,



dinámica, que cambio todos los meses, con productos de estación. Me gustan mucho la fruta y los vegetales: siempre están presentes en mi concina y en la pastelería.

Yeite se transformó en un espacio de creación y gestión, por eso allí hicimos las fotos de este libro. Es un lugar en el que me encuentro muy cómoda y tengo mi cocina, aquí puedo ser la cocinera profesional. También hice algunas fotos en mi casa: quería transmitir que el centro de la cocina puede ser tu hogar y la familia, tus comensales. Yo también soy mamá y ama de casa.





PARA
COMENZAR
EL DÍA



1.

FRENCH TOAST CON MASCARPONE Y GRANADA

RINDE 4 PORCIONES

INGREDIENTES

2 huevos
Ralladura de 1 naranja
1 pizca de canela
60 cc de leche
4 rebanadas de pan
4 cdas. de manteca
Aceite neutro, c/n

ACOMPAÑAMIENTO

Queso mascarpone
Granada
Miel

PROCEDIMIENTO

Ligar los huevos en un plato hondo, con la ralladura de naranja, la canela y la leche.

Sumergir las rebanadas de pan de campo en la mezcla y dejarlas absorber el líquido por 5 minutos.

Calentar una sartén. Añadir una cucharada de aceite neutro y una de manteca. Dorar la tostada a fuego medio de ambos lados. Continuar el procedimiento hasta tostar todas las rebanadas de pan.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Servir las french toast con mascarpone batido, granada y miel.

2.

MUFFINS DE MANZANA Y NUECES PECÁN

RINDE 12 PORCIONES

INGREDIENTES

3 huevos
200 ml de leche
40 ml de crema de leche
450 g de harina
200 g de azúcar
20 g de polvo de hornear
1 pizca de sal
180 g de manteca
2 manzanas medianas
100 g de nueces pecán

ACOMPañAMIENTO

Mermelada de frutos rojos





PROCEDIMIENTO

Disponer en un bol los huevos junto con la leche y la crema.

Verter los ingredientes secos y la manteca derretida fría a la preparación.

Mezclar bien e incorporar las manzanas ralladas. Por último, agregar las nueces picadas y tostadas levemente.

Rellenar una placa y espolvorear con azúcar la superficie. Cocinar en el horno precalentado.

HORNO: 170 °C

TIEMPO: 20 minutos

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Colocar los muffins en sus pirotines y acompañarlos con mermelada de frutos rojos.



3.

GRANOLA CON FRUTAS Y YOGUR

RINDE 10 PORCIONES

INGREDIENTES

180 g de manteca
300 g de miel
60 g de coco
400 g de avena
120 g de almendras
30 g de sésamo
1 cda. de canela
1 cedita. de nuez moscada
30 g de semillas de girasol
120 g de pasas
150 g de copos de maíz

ACOMPañAMIENTO

Frutas de estación
Yogur natural

PROCEDIMIENTO

Derretir en una cacerola la manteca y la miel. Incorporar el resto de los ingredientes menos las pasas y los copos. Mezclar.

Estirar la preparación en una placa cubierta con papel manteca. Cocinar en el horno precalentado hasta dorar. Retirar del horno e incorporar las pasas y los copos de maíz. Mezclar. Dejar enfriar antes de guardar en un recipiente hermético.

HORNO: 160 °C

TIEMPO: 15-20 minutos

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Servir con frutas de estación y yogur natural.



4.

PANCAKES DE COCO CON FRUTOS ROJOS Y MIEL DE CAÑA

RINDE 6 PORCIONES

INGREDIENTES

1 taza de harina leudante
1 cdita. de polvo de hornear
8 cdas. de coco rallado
1 huevo
1 taza de leche
20 g de manteca derretida
Aceite neutro, c/n

ACOMPAÑAMIENTO

Frutas
Crema de leche
Miel de caña

PROCEDIMIENTO

Colocar la harina en un bol con el polvo de hornear y el coco rallado. Hacer un hueco en el centro y agregar el huevo, la leche y la manteca derretida. Mezclar.

Calentar una sartén y colocar una cucharadita de aceite. Verter de a cucharadas la preparación formando pequeños círculos para dar forma a los pancakes.

Dorar bien de un lado y dar vuelta. Continuar la cocción hasta que estén cocidos.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Servir con frutas, crema de leche batida y miel de caña.