

## **POSTRES**

[“Apple-Kake” / Lord Byron \(1824\). \*Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892\*, p.129.](#)

[“Ananas a la Marianela \(dulce frío de frutas\)”. \*La Cocina Elegante\*, 1904, I, n.5, 10 junio, p.67.](#)

[“Arlequín de Moka”. \*El Menú\*, 1904, I, n.8, 11 junio, p.55-56.](#)

[“Arroz con leche”. \*La Risa\*, 1843, I, n.14, 2 julio, p.112.](#)

[“Arrope a la española”. \*La Mesa Moderna\*, 1893, I, n.18, 28 septiembre, p.213.](#)

[“Arropia de naranja” / Jacinto Octavio Picón. \*Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892\*, p. 3-4.](#)

[“Babaresa a la vainilla”. \*El Menú\*, 1904, I, n.20, 1 octubre, p.150.](#)

[“Babaresa de fresas”. \*El Menú\*, 1904, I, n.3 y 4, 12 mayo, p.21.](#)

[“Bartolillos Caseros”. “Crema para el relleno”. \*La Mesa Moderna\*, I, 1893, n.1, 1 junio, p.8.](#)

[“Bomba China”. \*El Menú\*, 1904, I, n.17, 10 septiembre, p.128.](#)

[“Bomba de grosella y vainilla”. \*El Menú\*, 1904, I, n.16, 3 septiembre, p.120.](#)

[“Buñuelos de albaricoques”. \*La Mesa Moderna\*, 1893, I, n.2, 8 junio, p.18.](#)

[“Buñuelos de manzanas”. \*La Mesa Moderna\*, 1893, I, n.31, 28 diciembre, p.370-371](#)

[“Caja a la madrileña \(helado\)”. \*La Cocina Elegante\*, 1904, I, n.5, 10 junio, p.71.](#)

[“Caramelo”. \*La Risa\*, 1843, I, n.16, 16 julio, p.128.](#)

[“Carlota casera de manzanas”. \*La Mesa Moderna\*, 1893, I, n.30, 21 diciembre, p.359-360.](#)

[“El Chocolate” / J. Soriano. \*La Mesa Moderna\*, 1893, I, n.20, 12 octubre, p.230-231.](#)

[“Compota de castañas”. \*La Mesa Moderna\*, 1893, I, n.28, 7 diciembre, p.333.](#)

[“Confitura de cerezas”. \*El Menú\*, 1904, I, n.10, 25 junio, p.72.](#)

[“Copa de oro \(postre español\)” / Ignacio Domenech. \*El Gorro Blanco\*, 1909, IV, n.29, 1 enero, p.4.](#)

[“Defensa del chocolate” / Fr. Gerundio. \*La Risa\*, 1844, II, n.42, 28 enero, p.129-132.](#)

[“Helado caliente” / Juan Alis. \*El Menú\*, 1904, I, n.18, 17 septiembre, p.135.](#)

[“Huevos y chocolate \(contestación al hermano Fr. Gerundio\). \*La Risa\*, 1844, II, n.43, 4 febrero, p.137.](#)

[“Ni huevos ni chocolate” /Eduardo López Pelegrín. \*La Risa\*, 1844, II, n.48, 10 marzo, p.183.](#)

[“Dulce de crema de boniato” / Miguel Moya. \*Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892\*, p.32-33.](#)

[“Dulce de porotos \(judías blancas\)” / Muro y Carratalá. \*Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892\*, p.21-22.](#)

[“Flan de albaricoques”. \*El Menú\*, 1904, I, n.7, 4 junio, p.44.](#)

[“Flan de café”. \*La Mesa Moderna\*, 1893, I, n.6, 6 julio, p.67.](#)

[“Flan Ruso” / Conde de Tolstói \(1719\). \*Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892\*, p.131.](#)

[“Gelatina, gelatina helada, batidos”. \*La Risa\*, 1843, I, n.17, 13 agosto, p.136.](#)

[“Gelatina de ron”. \*La Mesa Moderna\*, 1893, I, n.3, 15 junio, p.28-29.](#)

[“Gelatina de vino de Madera a la rusa”. \*El Menú\*, 1904, I, n.14, 23 julio, p.103.](#)

[“Leche de Almendras” / Alejandro Dumas, padre \(1860\). \*Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892\*, p.130](#)

[“Leche frita”. \*La Mesa Moderna\*, 1893, I, n.5, 29 junio, p.55.](#)

[“Mausse de plátanos”. \*La Cocina Elegante\*, 1904, I, n.12, 25 septiembre, p.186.](#)

[“Miscelánea de frutas” / Rafael García Santisteban. \*Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892\*, p.30.](#)

[“Nata helada al pistacho”. \*El Menú\*, 1904, I, n.14, 23 julio, p.103.](#)

[“Natillas de Jerez”. \*La Mesa Moderna\*, 1893, I, n.6, 6 julio, p.67.](#)

[“Natillas de naranja”. \*El Menú\*, 1904, I, n.22, 15 octubre, p.167.](#)

[“Pastel Caprera”. \*El Menú\*, 1904, I, n.3 y 4, 12 mayo, p.24.](#)

[“Pastel Plomb parisien”. \*El Menú\*, 1904, I, n.13, 16 julio, p.94.](#)

[“Pastel Ruso”. \*La Cocina Elegante\*, 1904, I, n.3, 10 mayo, p.34-35.](#)

[“Pastel Suceso”. \*El Menú\*, 1904, I, n.2, 28 abril, p.15.](#)

[“Pastel Vacherín”. \*El Menú\*, 1904, I, n.12, 9 julio, p.87.](#)

[“Pasteles de maíz tierno” / Cándido Ruiz Martínez. \*Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892\*, p.51-52.](#)

[“Plum-Pudding” /William Pitt \(1736\). \*Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892\*, p.133-134.](#)

[“Puding dulce de manzana”. \*La Mesa Moderna\*, 1894, II, n.38, 15 febrero, p.454.](#)

[“Queso helado de albaricoque y pistacho. Queso helado de crema y naranja”. \*El Menú\*, 1904, I, n.16, 3 septiembre, p.120.](#)

[“Queso helado de vainilla y fresa”. \*El Menú\*, 1904, I, n.3 y 4, 12 mayo, p.24.](#)

[“Savarina con Marrasquino”. \*El Menú\*, 1904, I, n.5, 19 mayo, p.32.](#)

[“Tarta de nata”. \*El Menú\*, 1904, I, n.20, 1 octubre, p.151.](#)

[“Tartitas de piña de América”. \*El Menú\*, 1904, I, n.11, 2 julio, p.76.](#)

[“Torta casera”. \*El Menú\*, 1904, I, n.20, 1 octubre, p.150-151.](#)

## **Azúcar: Ingrediente principal de todo postre**

[“El azúcar: I Historia del azúcar de caña” / J. Soriano. \*La Mesa Moderna\*, 1893, I, n.13, 24 agosto, p.146-148.](#)

[“El azúcar: II Azúcar de remolacha” / J. Soriano. \*La Mesa Moderna\*, 1893, I, n.14, 31 agosto, p.158-161.](#)

[“El azúcar eléctrico: Los antiguos azúcares. Azúcares de caña, de árbol, de fruto, de hoja. Los falsos azúcares. La glucosa. Sus diferentes compuestos... Un nuevo azúcar. El azúcar Walther. Agua, ácido carbónico y electricidad. Explicación de este descubrimiento. ¡Azúcar hecho con nada!” / Pierre Calmettes. \*El Gorro Blanco\*, 1908, III, n.21, 1 mayo, 78-79.](#)

## **Chocolate:**

[“Historia del chocolate” / Luis Godos. \*El Gorro Blanco\*, 1908, III, n.25, 1 septiembre, p.129-132.](#)