

3 sabores de pasteles

Que son un éxito total



Convierte la repostería en un arte lucrativo

REGALO 

Taller de pastelería 100% practico



¡4 Clases Gratis!

Felicitaciones por llegar hasta aquí,
tener tanto compromiso con tu
conocimiento y negocio.

Aquí tienes tu pase para el taller gratis,
donde aprenderás hacer bizcochos,
rellenos, montaje, decoración, alisado
perfecto, mucho mas y como iniciar tu
propio negocio.



CLIC AQUÍ
PARA UNIRTE

@Dulcess_Pecadoss





Red velvet

Ingredientes:

- 250 g (2 tazas) harina de trigo todo uso
- 250 g (1 ¼ tazas) azúcar
- 2 huevos L
- 120 g (½ taza) aceite vegetal
- 200 g (1 taza) buttermilk*
- 10 g (2 cdas) cacao sin azúcar
- 1 cda colorante rojo en gel
- 1 cda esencia de vainilla
- 1 cda vinagre blanco
- 1 cda bicarbonato
- 1 cda polvo de hornear
- ½ cda sal

Buttermilk casero: 200 g leche + 1 cda de vinagre o limón. Reposar 10 min.

Frosting

- 250 g queso crema frío
- 120 g mantequilla sin sal
- 300 g azúcar pulverizada
- 1 cda esencia de vainilla





Red velvet

Preparación

- Precalienta el horno a 170 °C (340 °F). Engrasa un molde de 20 cm.
- Mezcla harina, cacao, polvo de hornear, bicarbonato y sal.
- En otro bowl, bate aceite + azúcar + huevos. Agrega vainilla y colorante.
- Añade la mitad de los secos, luego el buttermilk, luego el resto de secos.
- Mezcla vinagre con bicarbonato (espuma) y agrégalo de inmediato.
- Vierte en el molde y hornea 35–40 min o hasta que un palillo salga limpio.
- Para el frosting, bate mantequilla + queso crema + azúcar + vainilla.
- Deja enfriar el bizcocho y decora con frosting.





Chocorochelle

Ingredientes:

- 230 g (1 $\frac{3}{4}$ tazas) harina de trigo
- 300 g (1 $\frac{1}{2}$ tazas) azúcar
- 80 g ($\frac{3}{4}$ taza) cacao sin azúcar
- 2 huevos L
- 120 g ($\frac{1}{2}$ taza) aceite vegetal
- 240 g (1 taza) leche tibia
- 120 g ($\frac{1}{2}$ taza) café fuerte caliente
- 1 cda bicarbonato
- 1 cda polvo de hornear
- 1 cda sal
- 1 cda vainilla
-

Relleno "Rochelle"

- 250 g crema de avellanas o chocolate tipo ganache suave
- 80 g barquillos triturados (crunch)
- 30 ml brandy (opcional para adultos)

Cubierta

- 300 g chocolate semiamargo
- 200 ml crema de leche
- 30 g mantequilla





Chocorochelle

Preparación:

- Precalienta el horno a 170 °C (340 °F).
- Mezcla harina, cacao, bicarbonato, polvo de hornear y sal.
- En otro bowl, bate huevos + azúcar + aceite + vainilla.
- Agrega leche tibia, mezcla.
- Incorpora los secos.
- Añade el café caliente (da humedad y color intenso).
- Hornea 40–45 min.
- Para el relleno, mezcla crema de chocolate + barquillos + brandy.
- Para la cubierta, calienta crema, agrega chocolate y mantequilla.
- Rellena el pastel con el crunch de brandy y cubre con ganache suave.





3 leches de mora

Ingredientes:

- 6 huevos
- 150 g ($\frac{3}{4}$ taza) azúcar
- 150 g (1 taza) harina
- 1 cdta vainilla
- $\frac{1}{4}$ cdta sal

Mezcla de leches

- 200 ml leche entera
- 200 ml leche evaporada
- 200 ml crema de leche
- 120 g ($\frac{1}{2}$ taza) mermelada de mora sin semillas
- 1 cdta vainilla

Cobertura

- 300 ml crema para batir
- 60 g azúcar
- 80 g coulis de mora (mora licuada con un poco de azúcar)





3 leches de mora

Preparación:

- Precalienta 180 °C (355 °F).
- Bate los huevos con el azúcar 10 minutos hasta triplicar volumen.
- Añade vainilla.
- Incorpora la harina tamizada en movimientos envolventes.
- Hornea 25–30 min.
- Mezcla las tres leches + mermelada de mora (queda morado claro).
- Pincha el bizcocho y vierte la mezcla mientras aún está tibio.
- Refrigera 4 horas mínimo.
- Bate la crema con azúcar y decora con coulis de mora.



REGALO



Taller de pastelería 100% practico



¡4 Clases Gratis!

Felicitaciones por llegar hasta aquí,
tener tanto compromiso con tu
conocimiento y negocio.

Aquí tienes tu pase para el taller gratis,
donde aprenderás hacer bizcochos,
rellenos, montaje, decoración, alisado
perfecto, mucho mas y como iniciar tu
propio negocio.



CLIC AQUÍ
PARA UNIRTE

@Dulcess_Pecadoss

