



Preparar la mesa dulce

El primer paso es: ¿cómo organizarse de cara al horneado?

La peor parte de preparar una mesa dulce cuando cuentas sólo con un horno doméstico es la planificación del horneado. El no poder hornear varias cosas a la vez nos obliga a organizarnos con antelación.

Aquí os pongo un listado de las cosas que podéis avanzar. No es obligatorio preparar todo con antelación, pero creo que os puede ayudar si os queréis organizar con tiempo (o por si obligatoriamente tenéis que hacerlo para compaginar con el trabajo y/o la familia).

Mi recomendación siempre será hornear todo lo más cerca posible del momento de la fiesta ya que será cuanto más fresco y jugoso esté todo.

Con antelación de días (o incluso unas semanas) podemos:

- ⦿ Preparar las cookies, bolearlas y congelarlas en recipientes herméticos. Separa cada capa de cookies con un papel de horno para que te sea más fácil después despegar unas de otras.
- ⦿ Preparar los bizcochos de la tarta y congelarlos bien envueltos en film.
- ⦿ Preparar la masa de las galletas de mantequilla, cortarlas y congelarlas (sin hornear ni decorar). Colócalas por capas en un recipiente hermético, separadas por papel de horno.
- ⦿ Preparar la base de los cake pops (sin bañar en la cobertura) y congelarlos.
- ⦿ **Opcional:** podemos preparar la crema de merengue suizo y congelamos. Si vas a hacer esto recuerda que tendrás que descongelar en nevera y después hacer que vuelva a temperatura ambiente.
- ⦿ **Opcional:** puedes preparar la masa de cupcakes y congelarla, así como la masa de muffins y congelarla, aunque recuerda que tendrás que descongelar en nevera y después hacer que vuelva a temperatura ambiente.
- ⦿ **Opcional:** puedes hornear los brownies y congelarlos horneados, pero debes tener cuidado de que no te hayan quedado secos o se secarán en exceso.



Curso mesas dulces
con Alma Obregón

Dos semanas antes:

- ⦿ Preparamos los merenguitos y las piruletas de merengue. En ambientes secos conservaremos en una caja de cartón a temperatura ambiente, en ambientes húmedos los conservaremos en un recipiente hermético para evitar que se vean afectados por la humedad y se pongan chiclosos.

Una semana antes:

- ⦿ Podemos preparar las nubes. En realidad, aguantan hasta un mes, pero encuentro que una semana es el tiempo ideal y están deliciosas. Guárdalas en un envase hermético a temperatura ambiente.

5 días antes:

- ⦿ Horneamos las galletas de mantequilla (tanto si había estado la masa congelada, que hornearemos directamente desde congeladas, como si las hacemos ese día). Una vez estén totalmente frías podemos decorarlas y embolsarlas. (Ojo: si has usado glasa, mejor espera 24h antes de embolsar para evitar dañarla).

3 días antes:

- ⦿ Podemos pasar los bizcochos de la tarta a la nevera para que se descongelen (y la crema si la habíamos congelado). Si no los habías horneado con antelación, prepáralos y hornéalos en este momento y dejarlos en la nevera para montar la tarta en frío.
- ⦿ Podemos bañar los cake pops (tanto si los teníamos ya hechos y descongelando en la nevera como si los haces ese día) y conservarlos en la nevera en un tupper con un poco de papel de cocina (los protege y evita la condensación) o en una caja de cartón.
- ⦿ Pesamos todos los ingredientes de las recetas que vamos a preparar al día siguiente. Horneamos los brownies y los dejamos bien filmados a temperatura ambiente.

48 horas antes:

- ⦿ Montamos la tarta. La conservaremos refrigerada hasta el día de la fiesta. Ojo, hay que sacarla de la nevera con tiempo para que vuelva a temperatura ambiente antes de comerla (esto también puedes hacerlo 24h antes).
- ⦿ Horneamos las cookies que habíamos congelado. No hace falta descongelar la masa, se hornean desde congelado.
- ⦿ Si vamos a hacer vasitos podemos ir preparándolos también. Los conservamos refrigerados.



Curso mesas dulces
con Alma Obregón

1 día antes

- ⦿ Es el momento de hornear y decorar los donuts, los mini cupcakes y los mini muffins.
 - ⦿ Revisamos el check list de todo lo que tenemos que llevar.
 - ⦿ Preparamos y organizamos los materiales de decoración y menaje.
-

El día de la mesa dulce

- ⦿ Nos limitamos a meter todo en las cajas y al montaje de la mesa y a la decoración.

Si la fiesta es por la tarde/noche siempre podemos dejar cosas para la misma mañana de la fiesta, como el horneado de los donuts o de los minicupcakes y muffins, por ejemplo, para que estén lo más recientes posibles.

CHECKLIST:

- ⦿ Mesa.
- ⦿ Mantel o manteles.
- ⦿ Menaje.
- ⦿ Cajas o pies de tarta para dar diferentes alturas.
- ⦿ Vasos con azúcar o bases de porexpán o porta-cakepops para colocar cakepops, piruletas y demás.
- ⦿ Decoración de la mesa (globos, guirnaldas..).
- ⦿ Menaje desechable para los invitados (si es necesario).
- ⦿ Menaje específico para colocar los postres.
- ⦿ Cuchillo para cortar y pala de servir (si es necesario).
- ⦿ Fondo para la mesa dulce (si es necesario).

¡¡IMPORTANTE!! Además de planificar la decoración recuerda que, si la mesa dulce no tiene lugar en tu casa, tendrás que trasladar todo hasta el sitio en la que vayas a montarla. Planifica bien las cajas o envases que vas a necesitar. Existen cajas específicas para cupcakes que harán que no se choquen unos con otros, cajas para tartas altas.
