



Tutorías enero 2026

El link a los vasitos de postre:

<https://amzn.to/4sJCrX2>

Algunas recetas fáciles de postres en vaso para sacaros de un compromiso:

<https://canalcocina.es/receta/vasitos-de-pannacotta-y-frutos-rojos>

<https://canalcocina.es/receta/pannacotta-de-caramelo>

<https://www.youtube.com/watch?v=Ufj8EISqOGk>

<https://canalcocina.es/receta/vasitos-de-tiramisu>

<https://www.youtube.com/watch?v=g8rhVeXniY8>

Y el link a los moldes de tarta de queso:

<https://effimer.com/38-aros-de-madera-horneables>



Tutorías noviembre 2025

Turrón duro

- ⦿ 230 g de almendras crudas
- ⦿ 190 g de miel
- ⦿ 90 g de azúcar
- ⦿ Una clara de huevo
- ⦿ Obleas para turrón, opcional

Tostamos las almendras durante 15 minutos a 160° y reservamos.

Montamos la clara a punto de nieve. Reservamos.

Calentamos el azúcar con la miel hasta que espese y se deshaga el azúcar. Seguimos cocinando hasta que parezca un caramelo suave.

Retiramos del fuego e incorporamos la clara montada. Se deshará y quedará un líquido blanco. Volveremos al fuego, removiendo sin parar hasta espese. Añadimos las almendras, mezclamos y vertemos en el molde forrado con papel de horno. Dejamos enfriar por completo hasta que esté duro.

Turrón de chocolate con leche y cacahuete

- ⦿ 250 g de chocolate con leche
- ⦿ 60 g de mantequilla de cacahuete
- ⦿ 10g de manteca cerdo
- ⦿ 70 g de cacahuete picado + extra para decorar

Funde el chocolate con cuidado. Separa 200g e incorpora la mantequilla de cacahuete y los cacahuets picados y vierte en el molde. Deja enfriar.

Cuando esté solidificado mezcla el resto del chocolate con leche con la manteca de cerdo y aplica una segunda capa encima en el molde. Decora con los cacahuets

Puedes hacer esta misma receta con pasta de tu fruto seco favorito como la avellana o el pistacho, por ejemplo.



Tutorías noviembre 2025

Ganache cremosa

- ⦿ 425g de chocolate negro 54%
- ⦿ 400ml de nata de montar
- ⦿ 2 cucharadas de glucosa
- ⦿ 200g de mantequilla

o

- ⦿ 550g de chocolate con leche o blanco
- ⦿ 275ml de nata de montar
- ⦿ 2 cucharadas de glucosa
- ⦿ 200g de mantequilla

Para preparar la crema: troceamos el chocolate negro y lo colocamos en un bol resistente al calor. Ponemos la nata a calentar con la glucosa y cuando comience a hervir, la vertemos sobre el chocolate. Removemos hasta que la mezcla sea homogénea. Incorporamos la mantequilla y removemos muy bien. Filmamos a piel y dejamos reposar un mínimo de 4 horas hasta que tenga la textura adecuada.



Tutorías septiembre 2025

Como relleno para galletas podemos usar cualquier crema “de untar” congelada o una crema de queso (a la que podemos añadir también aromas)

Para el relleno:

- ⦿ 115g de queso crema (no light)
- ⦿ 200g de azúcar glas
- ⦿ 25g de harina

Batir los ingredientes del relleno. Preparamos el relleno con nuestra manga pastelera, haciendo pequeñas montañitas sobre un papel de horno. Las congelamos.



Tutorías mayo 2025

Harina sin gluten

Las harinas sin gluten varían en su nivel de absorción, lo que nos obligará a ajustar los líquidos de la receta y a combinar varias para obtener un resultado cercano al original. Por todo ello, cuando horneamos “sin gluten” no es recomendable simplemente sustituir la harina por otra harina sin gluten y tirar para adelante con la receta: tendremos que combinar diferentes harinas y psyllium o goma xantana para obtener un resultado similar al original. Mis dos preparados recomendados:

- ⦿ Para bizcochos mezcló 30% harina de avena sin gluten + 30% de harina de trigo sarraceno o de harina de quinoa o garbanzo + 20% de fécula de patata + 20% almidón de maíz + 10g de goma xantana por kilo de mezcla. Tendrás que incrementar 20% el líquido para compensar la mayor absorción de los almidones. Por supuesto, también puedes usar una mezcla comercial para bizcochos sin gluten. Comprueba si incluye la goma xantana para saber si debes añadirla o no. Importante: en las galletas no aumentamos el líquido, sino que reducimos la grasa un 20%.
- ⦿ Para bollería mezcla 50% de harina de trigo sarraceno + 15% de harina integral de arroz + 20% de almidón de maíz + 15% de fécula de patata + 60g de psyllium por kilo de mezcla. Además, si vemos que falta cohesión a la masa, podemos incorporar esos 10g de goma xantana por kilo de mezcla. Incrementaremos también el líquido para compensar la mayor absorción de los almidones. Por supuesto, también puedes usar una mezcla comercial para pan sin gluten.

CREMA DIPLOMÁTICA:

Crema pastelera

- ⦿ 375 gr. de leche
- ⦿ 75 gr. de azúcar blanco
- ⦿ 3 yemas
- ⦿ 35 gr. de maicena

En un cazo calentamos la leche con la mitad del azúcar. Mientras tanto, batimos enérgicamente las yemas con el resto del azúcar y la maicena, hasta que no haya ni un grumo. Cuando la leche empiece a humear, la vertemos sobre las yemas sin dejar de remover. Cuando esté todo disuelto, vertemos la mezcla en el cazo y calentamos de nuevo sin dejar de remover hasta que empiece a espesar. Cuando comience a hervir retiramos del fuego de inmediato.



Tutorías mayo 2025

CREMA DIPLOMÁTICA:

Crema diplomática

- ⦿ 500 gr. de crema pastelera
- ⦿ 200 gr. de nata montada
- ⦿ 4 gr. de gelatina en hojas

Hidratamos la gelatina en agua bien fría.

Preparamos la crema pastelera siguiendo las anteriores instrucciones. Nada más retirarla del fuego, le incorporamos la gelatina escurrida. Dejamos regresar a temperatura ambiente filmado a piel.

Una vez tenemos la crema lista, montamos la nata. Recuerda que para que monte con mayor facilidad es importante que esté bien fría. Reservamos

Cogemos la crema pastelera y la batimos enérgicamente con unas varillas para que recupere la textura original. Incorporamos la nata con movimientos envolventes.

Ganache de nutella

- ⦿ 150g de chocolate con leche o blanco
- ⦿ 100ml de nata de montar 35%mg
- ⦿ 50g de Nutella / crema de chocolate y avellana

O

- ⦿ 100g de chocolate negro
- ⦿ 100ml de nata de montar 35%mg
- ⦿ 50g de Nutella / crema de chocolate y avellana

Troceamos el chocolate.

Añadimos la nata hirviendo y mezclamos hasta que emulsione.

Incorporamos la Nutella.

Dejamos enfriar cubierto con film hasta que esté cremoso.



Tutorías febrero 2025

Cómo adaptar a las diferentes intolerancias

Sin proteína de leche:

Usar las alternativas vegetales. No requiere adaptación de peso pero puede que tengáis que hacer varias pruebas en el caso de la sustitución de la mantequilla porque no todas las mantequillas vegetales funcionan igual.

Cómo adaptar recetas sin gluten:

Para bizcochos. (Siempre podemos usar una mezcla comercial para bizcochos sin gluten y comprobar si incluye la goma xantana para saber si debemos añadirla o no.)

- ⦿ 30 % harina de avena sin gluten
- ⦿ 30 % de harina de trigo sarraceno o de harina de quinoa o garbanzo
- ⦿ 20 % de fécula de patata
- ⦿ 20 % almidón de maíz
- ⦿ 10 g de goma xantana por kilo de mezcla

Incrementar un 20 % el líquido para compensar la mayor absorción de los almidones.

Si estamos haciendo galletas usaremos la mezcla anterior pero en lugar de aumentar el líquido reduciremos la grasa un 20%.

Para bollería (Siempre podemos usar una mezcla comercial para pan sin gluten.)

- ⦿ 50 % de harina de trigo sarraceno
- ⦿ 15 % de harina integral de arroz
- ⦿ 20 % de almidón de maíz
- ⦿ 15 % de fécula de patata
- ⦿ 60 g de psyllium por kilo de mezcla

Si vemos que falta cohesión a la masa, podemos incorporar 10 g de goma xantana por kilo de mezcla.

Incrementamos también el líquido para compensar la mayor absorción de los almidones.



Tutorías febrero 2025

Cómo adaptar a las diferentes intolerancias

Para adaptar sin huevo:

Para bizcochos y galletas podremos usar, generalmente, puré de manzana o calabaza asada o plátano machacado —60 g de puré por huevo sustituido—. Pero si no queremos modificar el sabor de la receta, mi sustituto favorito es el «huevo vegano»: mezclamos una cucharada de semillas de lino trituradas con tres cucharadas de agua hirviendo por cada huevo sustituido y dejamos reposar unos 5-10 minutos antes de usarlo.

En las recetas en las que los huevos nos proporcionan aire —por ejemplo, en los merengues— tendremos que usar aquafaba; es decir, el agua de cocer los garbanzos o el líquido de los de bote, cuyas cualidades gelatinosas son similares a las de la clara de huevo y puede montarse a punto de nieve. La cantidad será de 30 ml de aquafaba por clara sustituida. Únicamente deberemos tener en cuenta que tendremos que aromatizarlo —con vainilla u otro aroma— para evitar que nuestros merengues o bizcochos sepan a garbanzo.



Tutorías enero 2025

Colorantes

- ⦿ **Colorantes hidrosolubles:** aptos para todo menos para chocolate. Recomendable usar colorantes en pasta o gel. Los que más utilizo yo son los de Funcakes y los de Sugarflair.
- ⦿ **Colorantes liposolubles:** son los que usamos para chocolate. Se pueden usar también en el resto de preparaciones, aunque están desaconsejados para merenguitos, glasa real y macarons. La marca que os recomiendo es Colour Mill (de esta marca ahora hay disponibles también los hidrosolubles, denominados Aqua Blend. Estos no valdrían para chocolate).

Conversión de moldes:

Tamaño tarta	Número porciones Tarta tradicional (trufa, nata...)	Número porciones Tarta americana (hasta 3 bizcochos)	Número porciones Tarta alta (+ de 4 bizcochos)
15 cms	6-8	12-14	24
18 cms	8-10	16-18	32
20 cms	10-12	20-22	40
22 cms	12-14	24-26	48
25 cms	14-16	30-32	56



Tutorías enero 2025

Papel de azúcar:

El papel comestible es un recurso muy utilizado para personalizar tartas y galletas. Encontrarás dos opciones: oblea y papel de azúcar. La calidad de impresión y los colores son mejores en el papel de azúcar. Además, resiste mejor a la humedad, por lo que si puedes elegir es mejor que elijas este último. En cualquier caso, tienes que tener varias cosas en cuenta:

- ⦿ Puedes ponerla en tu tarta sobre la crema de merengue suizo, lo mejor es que lo pongas lo más cerca posible al momento de entregar/consumir la tarta. ¿Por qué? Porque las cremas aportan humedad al papel comestible y, depende de la calidad del mismo, se puede arrugar un poco.
- ⦿ Si vas a usarlo sobre fondant o sobre ganache que está asentado lo mejor es que lo pegues con un poquito de pegamento comestible.
- ⦿ Cuidado al ponerlas sobre la crema de queso (¡y más cuidado sobre nata!) porque aporta muchísima humedad. Si lo vas a hacer, más importante que nunca es que lo apliques lo más cerca posible al momento de entregar/consumir la tarta. Puedes refrigerar la tarta pero a veces la impresión, dependiendo de la calidad, puede “sudar” al salir por lo que puede incluso deshacerse.
- ⦿ Si es sobre cupcakes, lo mejor es que bajo el papel estén lo más lisos posibles (boquilla redonda 2A y refrigerados boca abajo sobre un papel de horno o silpat para que se aplane) para que al ablandarse no se deformen cogiendo la forma de las ondulaciones de la manga.
- ⦿ Sobre galletas lo mejor es aplicar una primera capa de fondant o glasa. En ambos casos pegaremos la oblea / papel comestible con un poco de pegamento comestible (recuerda esperar a que la glasa esté totalmente seca, al menos 24h). Cuidado aplica muy poca cantidad de pegamento porque si se humedece la oblea / papel comestible luego se arruga. También puedes usar crema si no se van a transportar.
- ⦿ Sobre galletas también puedes pegar directamente la oblea /papel comestible directamente con pegamento comestible, pero queda bastante sosillo.



Tutorías enero 2025

Rollitos de pizza - Receta:

Video: https://youtube.com/shorts/WCe9Lpe-K2k?si=vL96WY4F8Xree_VE

Ingredientes:

- ⦿ 280ml de agua
- ⦿ 30ml de aceite de oliva
- ⦿ 2 cucharaditas de sal
- ⦿ 450g de harina panadera
- ⦿ 8g de levadura seca (o 24g de levadura fresca)

Para el relleno:

- ⦿ 4-5 cucharadas de passata de tomate o tomate concentrado en pasta
- ⦿ 200g de queso rallado
- ⦿ Taquitos de jamón, pepperoni, champiñones...
- ⦿ Tus especias favoritas

Amasa todos los ingredientes de la masa hasta tener una masa bien elástica. Si lo haces con amasadora usa el gancho y amasa a velocidad baja-media. Si lo haces a mano, hazlo sobre tu encimera engrasada con aceite para no añadir harina en exceso. La masa estará elástica, no pasa nada si está un pelín pegajosa. Deja fermentar cubierta hasta que haya doblado su volumen. Desgasifica, haz un hatillo con la masa sobre una superficie enharinada para que te sea más fácil estirla y estira en forma rectangular con un rodillo. Extiende por encima el tomate, el queso rallado, los toppings que quieras usar y las especias. Enrolla, corta en 12 "rodajas" y colócalas espaciadas en una bandeja de horno. Deja fermentar de nuevo hasta que doblen, cubiertas por un film engrasado. Precalienta el horno a 180°. Espolvorea más queso rallado y hornea 20-25 minutos o hasta que al pinchar con un palillo salga limpio (sin masa pegada). Consérvalos envueltos en film en la nevera. Cuando quieras comer uno dale un toque de microondas u horno y verás.

Tutorías enero 2025

Clasificación de las harinas e hidratación:

En el supermercado (y hablando siempre de harina de trigo que es la que vamos a utilizar), encontramos:

- ⦿ **Harina floja o común:** es la harina que más se usa para repostería, con unos 9 g de proteína por cada 100 g de harina. Es la mejor harina para las galletas, los bizcochos... ya que generará masas poco elásticas y con una miga aireada y perfecta.
- ⦿ **Harina panificable:** tiene una fuerza intermedia entre la floja y la de fuerza (en torno a unos 10-11g). Muchas veces la logramos mezclando ambas harinas previamente mencionadas. Es la harina ideal para hacer pan.
- ⦿ **Harina de fuerza:** tiene en torno a 12% de proteína o más. Es la perfecta para las masas enriquecidas con mantequilla, huevos, leches... como los bollos, el roscón, el brioche...
Otra forma de clasificar las harinas (algunas de supermercado lo indican pero no todas) es mediante la W. La W indica la fuerza y cuanto más alto sea el número, más fuerza tendrá. Este valor nos permite conocer la capacidad de la masa para retener el gas producido por la fermentación. Según este valor tendremos:

W80 a 100 - Harina de repostería
W100 a 170 - Harina panificable
W180 a 250 - Harina de fuerza
W250 y más - Harina de gran fuerza

En Francia, Alemania, Italia... lo que se tiene en cuenta para la numeración de la harina es la tasa de extracción (el peso de harina extraída por unidad de trigo. Una harina blanca y refinada como la de repostería tendrá un porcentaje menor que una harina integral) y el contenido en cenizas (la cantidad de materias minerales presentes en la harina).

Las numeraciones en esos países son las siguientes:

Proteínas	Cenizas	Tasa de extracción	España	Alemania	Francia	Italia
±9%	±0.4%	67-70	Harina de repostería	405	40	00
±11%	±0.5%	75-78	Harina panadera	550	55	0
±13%	±0.8%	78-85	Harina de fuerza	812	80	1



Tutorías enero 2025

Y ahora vamos con la hidratación:

¿Está la absorción directamente relacionada con la fuerza? No solamente. Es cierto que habitualmente las harinas de fuerza tienen mayor absorción que las harinas comunes y floja, pero hay más factores (como la molienda, el porcentaje de ceniza, etc...) que hacen que una harina absorba más que otra.

Sí que, de primeras, podemos contar con que las harinas integrales absorberán un 15% más que las blancas. Con las harinas sin gluten nos pasará igual, calcularemos entre un 15% y 20% más de líquido siempre.

Pero después, entre las diferentes marcas de harinas de fuerza similar podremos encontrar diferentes resultados. Por eso, en primer lugar, es muy importante respetar el tipo de harina que te pide la receta. Pero, además, ante la duda (y sobre todo si haciendo una receta al cambiar de marca de harina notáis que os está quedando más líquida o pegajosa que en anteriores ocasiones), la próxima vez empezar con un 10% menos de líquido e ir ajustando. Esto os dará margen para poder obtener una masa perfecta (si nos pasamos de líquido luego es muy difícil rectificar).

Tartas de pisos:

Primer paso: montar cada piso de la tarta sobre un cartón. El piso que sea la base irá sobre un cartón de tarta bien firme (recomendado 4 mm o 1 cm de grosor para dos pisos y 1 cm de grosor para tres o más). Los pisos superiores irán sobre una base más fina del tamaño de los propios bizcochos. Si son pisos intermedios o son pisos pesados es ideal que uses también cartones de 4 mm para estos pisos.

Antes de colocar un piso sobre otro colocaremos SIEMPRE unos pilares que nos ayudarán a evitar que el piso de arriba se hunda o aplaste el piso de abajo. Los pilares harán que el cartón que habíamos usado como base del piso superior se apoye en esos pilares evitando que el peso de la tarta hunda lo que tiene debajo.

Los pilares que uso son los de Wilton.

Para tartas de más de dos pisos o tartas de pisos muy altos es conveniente siempre pasar un pilar central por el centro de la tarta. Perfora antes tus discos de tartas para que el pilar pase con facilidad.

Si te sobra un poco de crema y decoraciones no dudes en guardarla y llevarla en una manga pastelera por si hay algún desperfecto en el trayecto. Y recuerda, siempre siempre la tarta tiene que viajar tras haber estado refrigerada varias horas. Así tendrá el frío suficiente para resistir el traslado.



Tutorías enero 2025

Crema Armiño:

Video: https://youtu.be/phMLE2qODv0?si=_as7ETU8m7UGqqTy

Ganache cremosa de chocolate:

- ⦿ 425g de chocolate negro 54%
- ⦿ 400ml de nata de montar
- ⦿ 2 cucharadas de glucosa
- ⦿ 200g de mantequilla

Troceamos el chocolate negro y lo colocamos en un bol resistente al calor. Ponemos la nata a calentar con la glucosa y cuando comience a hervir, la vertemos sobre el chocolate. Removemos hasta que la mezcla sea homogénea. Incorporamos la mantequilla y removemos muy bien. Filmamos a piel y dejamos reposar un mínimo de 4 horas hasta que tenga la textura adecuada.



Tutorías diciembre 2024

¿Cómo estabilizar nata?:

- ⦿ Añadiendo estabilizante de nata (a la venta en tiendas de repostería y online)
- ⦿ Añadiendo gelatina: serán de 2 a 4 gramos de gelatina (1 o 2 hojas) por cada 250ml. Hidratamos la gelatina en agua fría y la disolvemos en 50ml de la nata hirviendo. Dejamos volver a temperatura ambiente (no meter en la nevera para evitar que se cuaje) Mezclamos con la nata fría y montamos hasta que esté firme. Usamos de inmediato.
- ⦿ Añadiendo queso mascarpone o queso philadelphia: 60g por cada 250ml de nata. Lo añadimos al empezar a montar la nata.
- ⦿ Añadiendo 10g de azúcar glas mezclado con maizena a partes iguales por cada 250ml de nata.

Puedes además usar nata vegetal. La más recomendable es **AMBIANTE** o **RISSO**.

Conversión de moldes:

Tamaño molde que pide la receta	Tamaño molde que tenemos en casa	Multiplicar la receta original por
15 cm	18 cm	1,5
15 cm	20 cm	2
15 cm	22 cm	2,5
15 cm	25 cm	3
18 cm	15 cm	0,65
18 cm	20 cm	1,25
18 cm	22 cm	1,5
18 cm	25 cm	2
20 cm	18 cm	0,8
20 cm	15 cm	0,5
20 cm	22 cm	1,20
20 cm	25 cm	1,5
22 cm	15 cm	0,5
22 cm	18 cm	0,65
22 cm	20 cm	0,8
22 cm	25 cm	1,25
25 cm	15 cm	0,4
25 cm	18 cm	0,5
25 cm	20 cm	0,65
25 cm	22 cm	0,8

Recuerda que si estamos convirtiendo moldes cuadrados a redondos y al revés, un molde cuadrado equivaldrá siempre al tamaño inmediatamente superior redondo.



Tutorías diciembre 2024

Conversión de moldes:

Es decir, un molde de 15cm cuadrado equivale a uno redondo de 18cm Y un molde cuadrado de 20cm a un molde redondo de 22cm.

Además:

Una receta para una tarta de 15cm de 3 bizcochos rinde 12 cupcakes y también normalmente os servirá para hornearla en un molde de cake.

Una receta de dos bizcochos de 20 o 22cm suele tener la cantidad perfecta para hornear en un molde de bundt cake.

Además, normalmente, una receta para 2 bizcochos de 22cm puede hornearse en 3 moldes de 20cm, una receta para 2 bizcochos de 20cm puede hornearse en 3 de 18cm... y así sucesivamente.

Recetas de Navidad en mi canal de youtube:

https://youtube.com/playlist?list=PLqckSB5E5_fDuWyGZpvnfjgnIHbhY99z5&si=fDxslYiK52E2j5Hh

<http://www.objetivocupcake.com/2015/12/tronco-de-navidad-de-nutella.html>

<http://www.objetivocupcake.com/2014/12/pudding-de-panettone.html>

<https://canalcocina.es/actualidad/programas-completos/dulces-navidenos-con-alma-obregon>

<http://www.objetivocupcake.com/2016/12/bundt-de-vino-tinto-y-chocolate-para.html>

<https://canalcocina.es/programa/alma-de-navidad>



Tutorías noviembre 2024

Tal y como mencionamos en la tutoría, os recuerdo por aquí las instrucciones para atemperar chocolate:

Atemperar el chocolate es someterlo a una curva de temperaturas para que, después de haberlo fundido, cuando solidifique este perfecto (brillante, crujiente...).

Dependiendo del tipo de chocolate, cambia la temperatura que debemos alcanzar al fundirlo.

Fundiremos el chocolate negro a 50 °C-55 °C; si es chocolate con leche, a 45 °C-50 °C, y el blanco a 40 °C-45 °C.

A continuación, debemos rebajar la temperatura del chocolate. Esto se hace normalmente extendiéndolo sobre la encimera.

En el caso del chocolate negro bajaremos hasta 27 °C-28 °C; el chocolate con leche a 27 °C-28 °C, y el blanco a 26 °C-27 °C.

Finalmente, necesitaremos una subida de temperatura en el chocolate, que es la que va a garantizar que luego cristalice perfectamente.

En el caso del chocolate negro debemos alcanzar los 31 °C-32 °C; si es chocolate con leche, a 29 °C-30 °C y el blanco a 28 °C-29 °C.

Una vez realizada la curva, estará listo para que rellenemos el molde y lo dejemos cristalizar

Respecto a las herramientas básicas, os dejo un listado:

- ⦿ Batidora (de mano o de sobremesa) que tenga pala, varillas rígidas y, a ser posible, ganchos. Así puedes preparar todo tipo de masas y cremas.
- ⦿ Varillas de mano y lengua de silicona
- ⦿ Colador / tamiz para la harina y el azúcar glas
- ⦿ Bandeja plana para galletas
- ⦿ Molde para cupcakes
- ⦿ Moldes para tartas (aquí va un poco en función de vuestras prioridades: si vais a hornear por capas lo ideal son moldes de layer cake, yo te recomiendo los desmontables de masterclass o los no-desmontables de Nordic Ware. Si vas a hornear bizcochos altos lo ideal serían moldes normales, yo suelo usar los desmontables de Masterclass o de una pieza los de PME)
- ⦿ Mangas pasteleras desechables y una selección de boquillas (yo compraría la 1M, 2A y 4B para empezar)
- ⦿ Lira para igualar bizcochos, base giratoria y espátula plana (esto para las tartas)
- ⦿ Termómetro de pastelería



Tutorías octubre 2024

Receta del bizcocho genovés para tarta de números:

Para 1 plancha de bizcocho:

- ⦿ 4 huevos camperos
- ⦿ 120g de azúcar blanco
- ⦿ 120g de harina
- ⦿ 1 pizca de sal
- ⦿ 2 cucharaditas de aroma de rosas
- ⦿ 1 cucharadita de vainilla en pasta o extracto
- ⦿ Para hacerla de vainilla añadiremos 1 cucharadita de vainilla en pasta
- ⦿ Para hacerla de chocolate añadiremos 20g de cacao.
- ⦿ Para hacerla de oreo añadiremos 2 cucharadas de migas de oreo.
- ⦿ Para hacerla de otros sabores puedes usar tus aromas o especias favoritos.

Bate los huevos con el azúcar y la pizca de sal hasta que estén totalmente esponjosos, aireados y hayan triplicado su volumen, entre 5 y 8 minutos. Incorpora la harina tamizada en 2 o 3 veces, usando movimientos envolventes. Extiende la masa en tu bandeja de horno cubierta por papel y hornea entre 12-15 minutos a 170 grados. Una vez frío, retira el papel y corta con la plantilla. Repite tantas veces como sea necesario para tu diseño.

Ganache cremosa de chocolate con mantequilla para rellenar y

Ingredientes:

- ⦿ 425 g de chocolate negro 54 %
- ⦿ 400 ml de nata de montar
- ⦿ 2 cucharadas de glucosa (opcional, mejora el brillo y evita que se endurezca)
- ⦿ 200 g de mantequilla

O

- ⦿ 550 g de chocolate con leche o blanco
- ⦿ 275 ml de nata de montar
- ⦿ 2 cucharadas de glucosa
- ⦿ 200 g de mantequilla

Troceamos el chocolate y lo colocamos en un bol resistente al calor. Ponemos la nata a calentar con la glucosa y, cuando comience a hervir, la vertemos sobre el chocolate.

Removemos hasta que la mezcla sea homogénea. Podemos usar la batidora de inmersión para mejorar la emulsión. Incorporamos la mantequilla y removemos muy bien. Filmamos a piel y dejamos que vuelva a temperatura ambiente y tenga la textura adecuada similar a la de una Nutella.

Si la refrigeramos y se pone demasiado dura, podemos ablandarla en el microondas o al baño maría.



Tutorías octubre 2024

Crema de queso:

- ⦿ 125 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- ⦿ 280 g de azúcar glas
- ⦿ 180 g de queso de untar o mascarpone

Tamizamos el azúcar glas y lo batimos con la mantequilla. Batimos con las varillas hasta que la mezcla está totalmente integrada y se aclare, al menos 5-6 minutos a máxima velocidad.

Incorporamos el queso. Batimos de nuevo hasta que la mezcla se aclare y crezca su volumen, como si «montara».



Tutorías septiembre 2024

Problemas habituales de los macarons:

- ⦿ **Macarons que explotan:** Normalmente se debe a que el horno está demasiado caliente o a que los hemos acercado demasiado a la fuente de calor. Muchas veces, veremos que solo explota una fila; esto puede deberse a que el horno tiene una zona que calienta más. La próxima vez, no escudillaremos macarons en esa zona de la bandeja. Si falta calor, también pueden explotar, pero de forma distinta: si el horno está demasiado caliente, primero sale el pie y luego explotan, pero si está poco caliente, no sale el pie y directamente explotan.
- ⦿ **Macarons que se pegan a la bandeja:** Les falta cocción. La próxima vez los dejaremos 2 o 3 minutos más. Además, esperaremos a que se enfrien para intentar despegarlos del teflón o tapete de silicona.
- ⦿ **Macarons rugosos y toscos:** Falta de *macaronage*. Nos ha quedado la masa demasiado densa.
- ⦿ **Macarons huecos:** Merengue poco firme o falta de cocción.
- ⦿ **Macarons «arrugados»:** Exceso de humedad en la masa o en la cocción.
- ⦿ **Macarons que se deforman:** Masa demasiado líquida.
- ⦿ **Macarons con pie irregular:** Si usamos el ventilador, se debe a que tiene más fuerza por un lado que por otro y entonces «tuerce» los *macarons*.
- ⦿ **Macarons sin pie:** Temperatura del horno demasiado baja o falta de tiempo de secado.

Consejos principales de los éclair:

- ⦿ No añadir todo el huevo de golpe. Tenemos que añadirlo poco a poco para evitar una masa muy líquida.
 - ⦿ La masa ha de caer como una cinta.
 - ⦿ Es importante que el horno esté bien caliente y no abrirlo durante el horneado, hasta que esté doradito.
 - ⦿ Los eclairs se pueden congelar antes de hornear: congélalos en la bandeja y después cuando estén congelados podéis meterlos en un tupper. Después, hornea con normalidad, tardarán unos pocos minutos más (5, normalmente).
 - ⦿ Si los congelas después de hornear, lo ideal es descongelarlos en la nevera y hornearlos de nuevo unos 5 minutos a 180° hasta que vuelvan a estar sequitos.
-



Tutorías septiembre 2024

Congelación de los donuts:

- ⦿ Lo ideal es congelarlos una vez cortados, antes de la última fermentación. Después, descongela en nevera y deja fermentar antes de freír.
- ⦿ Si los congelas una vez fritos también quedan bien pero se secan más rápidamente.

Drip de chocolate:

- ⦿ Recuerda que para hacer el drip de chocolate de las tartas hacemos una ganche y puedes usar:
 - ⦿ Chocolate negro (50 a 60% de cacao) con nata de montar (35%mg) en proporción 1:1
 - ⦿ Chocolate blanco o con leche con nata de montar en proporción 2:1
 - ⦿ Melts o candy melts con nata de montar en proporción 2:1
- ⦿ Para pintarlo de dorado, refrigera bien la tarta y después pinta el drip con colorante dorado líquido (yo uso la marca Rainbow Dust)



Tutoría junio 2024

Estas son las últimas tutorías antes del verano. En septiembre retomaremos. Recuerda que estoy disponible para dudas en info@almaobregon.com

CAKE POPS:

Problemas habituales y su causa:

- ⦿ La cobertura está demasiado densa tras calentarla: cuidado, puede ser que la estés quemando al calentarla. Calientala siempre al baño maría o en el microondas de 30 en 30 segundos y removiendo cada vez.
- ⦿ Mis cake pops se quiebran: cuidado con bañar un bizcocho muy frío en cobertura muy caliente. Deja que la cobertura pierda calor antes de bañarlos.
- ⦿ Mis cake pops "sudan" mantequilla: hay que intentar no dejar ningún huequito al cubrir, ya que cuando vuelven a temperatura ambiente es habitual que si los hay, salga por ahí un poco de "grasilla". Si ves que ha quedado algún huequito siempre puedes dar una segunda capa fina de cobertura.
- ⦿ Y recuerda: seca tus cake pops en la posición en la que vayan a estar después en la mesa dulce.

COCA DE SAN JUAN:

Podéis hacer la coca de San Juan usando la receta de la masa de los suizos que tenéis en el curso. Una vez fermentada sólo tenéis que estirla sobre la bandeja de horno hasta que tenga 1 cm de grosor. Hay dos técnicas tradicionales a partir de este momento:

- ⦿ El primero es dejar fermentar de nuevo y justo antes de ir al horno pintar con huevo, decorar con la crema pastelera y los piñones. Y hornear.
- ⦿ La otra opción es, nada más tener la masa estirada, cortar con un cuchillo de forma superficial el enrejado tradicional y encima, con una manga pastelera, aplicar la crema. Dejamos fermentar de nuevo hasta que doble el volumen. Pintamos con huevo, decoramos con los piñones y al horno.

En ambos casos, horneamos unos 30 minutos a 190° o hasta que esté bien doradita.



Tutoría junio 2024

¿CÓMO ADAPTO UNA RECETA DE BIZCOCHO A CUPCAKES O A MUFFINS O VICEVERSA?

Cualquier receta es adaptable entre los distintos formatos. Si tienes una receta buena de bizcocho (por ejemplo tipo bundt cake) siempre puedes hornearla en forma de cupcakes o de muffins o en un molde de cake o incluso para una tarta por capas. En general recuerda que las recetas densas funcionan mejor para los cakes, bundt cakes o muffins. Y las recetas muy jugosas y/o frágiles para bizcochos de capas y cupcakes. Recuerda que, cuando hagas estas adaptaciones tienes que adaptar el tiempo de horneado (por ejemplo para cupcakes son 18-20 minutos, para muffins 22-25 con el horno un poquito más fuerte, para bundt cakes en torno a una hora, etc...) y nunca llenar el molde en exceso. Si te sobra masa puedes hornearla en otro formato o congelarla, pero si llenas de más el molde será un desastre. Si cuando has hecho la receta notas que te falta masa es mejor que hagas más masa (media receta o una receta completa) y la añadas al molde antes de hornear.

RECETAS DE BUNDT CAKES DE VERANO:

Os dejo aquí algunas recetas mías que os pueden gustar para hacer en verano:

Bundt cake de limón y pistachos:

<https://www.youtube.com/watch?v=G07fVnqz3bg>

Bundt cake de limón y amapola:

<https://canalcocina.es/receta/bundt-cake-de-citricos-y-semillas-de-amapola>

Bundt cakes de cava:

Se pueden hacer con un espumoso y con lambrusco también.

<https://canalcocina.es/receta/mini-bundt-cakes-de-cava>

Bundt cake de baileys:

<http://www.objetivocupcake.com/2015/11/bundt-cake-de-baileys.html>

Bundt cake de yogur:

<http://www.objetivocupcake.com/2016/07/postres-ecologicos-bizcocho-de-yogur-de.html>



Tutoría mayo 2024

¿Puedo hornear una receta de bundt cake en un molde de cake?

Puedes, pero las recetas de bundt cake suelen estar pensadas para moldes de 10 tazas mientras que los moldes de cake suelen tener una capacidad de unas 8 tazas, por eso probablemente te sobre masa. En ese sentido, intenta llenar sólo el molde hasta 2/3 de su capacidad. Si te sobra masa la puedes hornear en forma de cupcakes o muffins. En sentido inverso, si horneas un bizcocho que era para molde de cake en un molde de bundt, quedará perfecto pero más pequeño de lo normal.

¿Dónde comprar los siguientes productos?

Cajas de mini cupcakes:

<https://www.marialunarillos.com/caja-24-mini-cupcakes-kraft-con-ventana-eco-line-house-of-marie.html>

<https://www.marialunarillos.com/caja-24-mini-cupcakes-blanca-con-ventana-house-of-marie.html>

Albúmina:

<https://www.marialunarillos.com/albumina-en-polvo-funcakes-125-g-funcakes.html>

Harina panadera:

- ⦿ En supermercado: busca la harina que tenga 10 u 11g de proteína.
- ⦿ En el masadero: <https://www.elamasadero.com/112-harina-panadera.html>
- ⦿ También puedes mezclar a partes iguales harina de fuerza con harina común.

Puré de fruta natural:

<https://dulkado.com/tienda-online-de-reposteria/confrutti/>

Chocolate que no necesita atemperado:

<https://dulkado.com/tienda-reposteria/chocolates/chocolate-sucedaneos/>

Los vasos del curso de postres en vaso

<https://amzn.to/455FJzm>

Atemperar chocolate

Atemperar el chocolate es someterlo a una curva de temperaturas para que, después de haberlo fundido, cuando solidifique este perfecto (brillante, crujiente...). Dependiendo del tipo de chocolate, cambia la temperatura que debemos alcanzar al fundirlo. Fundiremos el chocolate negro a 50 °C-55 °C; si es chocolate con leche, a 45 °C-50 °C, y el blanco a 40 °C-45 °C. A continuación, debemos rebajar la temperatura del chocolate. Esto se hace normalmente extendiéndolo sobre la encimera. En el caso del chocolate negro bajaremos hasta 27 °C-28 °C; el chocolate con leche a 27 °C-28 °C, y el blanco a 26 °C-27 °C. Finalmente, necesitaremos una subida de temperatura en el chocolate, que es la que va a garantizar que luego cristalice perfectamente. En el caso del chocolate negro debemos alcanzar los 31 °C-32 °C; si es chocolate con leche, a 29 °C-30 °C y el blanco a 28 °C-29 °C. Una vez realizada la curva, estará listo para que rellenemos el molde y lo dejemos cristalizar.



Tutoría abril 2024

Los cacaos mencionados puedes encontrarlos aquí:

<https://www.callebaut.com/es-ES/cacao-en-polvo>

https://www.barry-callebaut.com/es-ES/manufacturers/product-filter?categories_level_1%5B0%5D=4

<https://dulkado.com/tienda-reposteria/chocolates/cacao-en-polvo/>

El molde de mini bundt cakes ángel food mencionado es este:

<https://enjuliana.com/moldes-bundts-nordicware/11072-nordicware-molde-mini-angel-cakes.html>

Y los moldes de ángel food normales son este el pequeño:

https://www.mykaramelli.com/molde-angel-food-178-cm/?utm_source=google&utm_

y este el grande:

https://www.mykaramelli.com/molde-angel-food-wilton-25-cm/?utm_source=google&utm_medium=referral&utm_campaign=google-shopping

Las laminadoras las puedes ver aquí:

https://www.elamasadero.com/195-laminadoras-manuales-de-masas?_gl=1*1vziapk*_up*MQ..&gclid=EAlalQobChMIncCk-OjmhQMVqZlQBh3PDQlcEAAYASAAEgLZpPD_BwE



Tutoría febrero 2024

Mantequilla vegana que comentamos: <https://www.violife.com/es-es/productos/vioblock-sin-sal>
Nata vegana: <https://amzn.to/4bUtCtE>
Queso vegano: <https://www.violife.com/es-es/productos/cremoso-sabor-original>

Cómo adaptar recetas sin gluten:

Habría que aumentar la cantidad de líquido, normalmente en torno a un 15 %, aunque podría ser hasta un 20-25% si notamos que la receta se reseca antes.

Mis dos preparados recomendados:

Para bizcochos.

(Siempre podemos usar una mezcla comercial para bizcochos sin gluten y comprobar si incluye la goma xantana para saber si debemos añadirla o no.)

- ⦿ 30 % harina de avena sin gluten
- ⦿ 30 % de harina de trigo sarraceno o de harina de quinoa o garbanzo
- ⦿ 20 % de fécula de patata
- ⦿ 20 % almidón de maíz
- ⦿ 10 g de goma xantana por kilo de mezcla

Incrementar un 20 % el líquido para compensar la mayor absorción de los almidones.

Para bollería

(Siempre podemos usar una mezcla comercial para pan sin gluten.)

- ⦿ 50 % de harina de trigo sarraceno
- ⦿ 15 % de harina integral de arroz
- ⦿ 20 % de almidón de maíz
- ⦿ 15 % de fécula de patata
- ⦿ 60 g de psyllium por kilo de mezcla

Si vemos que falta cohesión a la masa, podemos incorporar 10 g de goma xantana por kilo de mezcla. Incrementamos el líquido para compensar la mayor absorción de los almidones.

Para adaptar sin huevo:

Para bizcochos y galletas podremos usar, generalmente, puré de manzana o calabaza asada o plátano machacado —60 g de puré por huevo sustituido—. Pero si no queremos modificar el sabor de la receta, mi sustituto favorito es el «huevo vegano»: mezclamos una cucharada de semillas de lino trituradas con tres cucharadas de agua hirviendo por cada huevo sustituido y dejamos reposar unos 5-10 minutos antes de usarlo.

En las recetas en las que los huevos nos proporcionan aire —por ejemplo, en los merengues— tendremos que usar aquafaba; es decir, el agua de cocer los garbanzos o el líquido de los de bote, cuyas cualidades gelatinosas son similares a las de la clara de huevo y puede montarse a punto de nieve. La cantidad será de 30 ml de aquafaba por clara sustituida. Únicamente deberemos tener en cuenta que tendremos que aromatizarlo —con vainilla u otro aroma— para evitar que nuestros merengues o bizcochos sepan a garbanzo.



Tutoría febrero 2024

Diferencia entre tres tipos de merengue:

El denominador común: que el bol esté bien limpio y libre de cualquier resto de grasa, y que al separar las claras de las yemas no queden restos de estas que puedan evitar que las claras monten bien.

Merengue francés:

- ⦿ 3 claras de huevo
- ⦿ 180 g de azúcar
- ⦿ 1 cucharadita de maicena (opcional)
- ⦿ ½ cucharadita de crémor tártaro (no más)
- ⦿ Opcional: una cucharadita de aroma de vainilla u otro aroma que te guste.
- ⦿ Opcional: colorantes en gel o pasta

Montamos las claras con la batidora. Cuando empiecen a hacer espuma incorporamos el azúcar poco a poco mezclado con la maicena y el crémor tártaro. Batimos hasta obtener un merengue firme y brillante.

Incorporamos el aroma y el colorante si los vamos a usar y tendremos listo nuestro merengue para la receta en la que lo vayamos a utilizar.

Si quieres hornear merenguitos lo haremos a 90° o 100° con calor arriba y abajo.

Merengue suizo:

- ⦿ 3 claras de huevo
- ⦿ 170g de azúcar blanco

Calentamos las claras con el azúcar al baño maría sin dejar de remover hasta que el azúcar esté totalmente disuelto. Para mayor seguridad con respecto a las claras, si son frescas y no pasteurizadas, recomiendo llegar hasta 74 °C con un termómetro.

Retiramos las claras del baño maría y las pasamos al bol de la batidora y batimos a velocidad media-alta hasta que se monten y tengamos un merengue bien firme. El merengue tendrá «picos duros» y estará listo cuando vuelva a estar a temperatura ambiente.

Merengue italiano

- ⦿ 3 claras
- ⦿ 180 g de azúcar
- ⦿ 50 ml de agua
- ⦿ 1 cucharada de sirope de maíz o glucosa

Mezclamos el azúcar con el agua y la glucosa en un cazo y lo ponemos a calentar hasta que la temperatura del termómetro de azúcar alcance los 118 °C.

Mientras tanto, montamos las claras a punto de nieve. Cuando el almíbar haya alcanzado la temperatura indicada, lo echamos sobre las claras muy poco a poco, sin dejar de batir, como si fuera un hilillo, con cuidado de que no caiga el almíbar en las varillas de la batidora. Seguimos batiendo hasta que el merengue esté brillante.



Tutoría febrero 2024

Receta del azúcar invertido:

- ⦿ 350 g de azúcar blanco
- ⦿ 150 ml de agua
- ⦿ 1 sobre doble de gaseosas (lo conforma un sobre con 2,2 g de ácido tartárico y málico y otro con 3,3g de bicarbonato)

Calentamos el agua con el azúcar y el sobre de acidulante hasta llegar a 100 °C de temperatura removiendo. Retiramos del fuego y esperamos a que alcance los 50 °C.

En ese momento, incorporamos el otro sobre –bicarbonato– y mezclamos bien hasta eliminar las burbujas. Dejamos enfriar por completo y conservamos en un bote de vidrio previamente esterilizado y tapado. Aguanta hasta 1 año en la nevera.

Ingredientes que usé para la tarta de Lego:

- ⦿ Para 4 bizcochos de 18cms (aproximadamente 32 porciones)
- ⦿ 480ml de aceite suave de oliva o girasol
- ⦿ 480g de azúcar blanco
- ⦿ 10 huevos
- ⦿ 480g de harina
- ⦿ 4'5 cucharadita de levadura química
- ⦿ 2 cucharaditas de vainilla

Para comenzar, en un bol, tamizamos la harina y la levadura química. Reservamos. Por otro lado, mezclamos el aceite con el azúcar hasta que la mezcla sea homogénea. Incorporamos los huevos, uno a uno, batiendo hasta que estén integrados. Añadimos la harina y mezclamos a velocidad baja hasta que la masa sea homogénea. Añadimos la vainilla o el sabor elegido.

Pesamos la masa y la repartimos equitativamente entre los cuatro moldes engrasados. Horneamos 25-30 minutos a 180°C para los de 15cms y 30-35 minutos para los de 18cms o hasta que los bordes del bizcocho se separen ligeramente del molde y al introducir un palillo salga limpio. Desmoldamos cuando el molde esté templado al tacto y dejamos enfriar por completo sobre una rejilla.

Ingredientes para rellenar y decorar la tarta:

- ⦿ 7 claras de huevo
- ⦿ 390g de azúcar blanco
- ⦿ 560g de mantequilla pomada
- ⦿ 4 cucharaditas de vainilla en pasta

Preparamos la crema: calentamos las claras con el azúcar al baño maría sin dejar de remover hasta que el azúcar esté totalmente disuelto. Para mayor seguridad con respecto a las claras, si no son pasteurizadas, te recomiendo llegar hasta 74°C con un termómetro. Si son pasteurizadas sólo has de esperar hasta que se disuelva el azúcar. Retiramos las claras del baño maría y las pasamos al bol de la batidora y batimos a velocidad media-alta hasta que se monten y tengamos un merengue bien firme. Una vez conseguido, añadimos la mantequilla poco a poco, hasta tener una crema sedosa. Incorporamos la vainilla.

Se conserva 72h a temperatura ambiente, una semana refrigerada, 3 meses congelada.



Tutoría febrero 2024

Relleno de fresa:

- ⦿ 300 g de fresas limpias y troceadas o frambuesas
- ⦿ 60 g de azúcar blanco
- ⦿ 45 ml de agua
- ⦿ 1 cucharada de maicena

Para preparar la compota, colocamos las fresas con el azúcar en un cazo y cocemos a fuego medio hasta que estén blandas y soltando sus jugos. Bajamos el fuego y mezclamos, en un bol, la maicena con el agua, hasta que no tenga grumos. Incorporamos esta mezcla a las fresas y removemos muy bien hasta que se integre.

Cocemos 5 minutos más, o hasta que el líquido se haya densificado.



Tutoría enero 2024

Ganache montada

- ⦿ 100g de chocolate negro
 - ⦿ 340g de nata de montar 35%mg
-
- ⦿ 180g de chocolate con leche o blanco
 - ⦿ 400ml de nata de montar 35%mg

Troceamos el chocolate y lo colocamos en un bol resistente al calor. Ponemos un tercio de la nata a calentar y cuando comience a hervir, la vertemos sobre el chocolate. Removemos hasta que la mezcla sea homogénea y la emulsión se perfecta, obteniendo una ganache brillante. Incorporamos el resto de la nata y mezclamos muy bien. Podemos usar la batidora de inmersión para perfeccionar la emulsión. Filmamos a piel y la dejamos enfriar hasta el día siguiente en la nevera. Pasado ese tiempo la podremos montar ya con unas varillas y usarla como relleno. Cuidado que si nos pasamos montando se cortará.

¿Cómo aromatizar nata?

Podemos:

- ⦿ añadir fruta liofilizada en polvo
- ⦿ añadir cacao
- ⦿ montarla con panela en lugar de con azúcar blanco (sabor acaramelado)
- ⦿ añadir ralladura de cítricos (yo preparo azúcar de sabores: añado la ralladura bien fina al azúcar y lo trituro todo junto).
- ⦿ añadir café soluble
- ⦿ añadir té matcha
- ⦿ añadir aromas líquidos de repostería
- ⦿ añadir algún licor
- ⦿ añadir especias

Congelar masas fermentadas

Las masas fermentadas (bollos, pan...) se pueden congelar en diferentes momentos. Lo ideal en cualquier caso es descongelar en la nevera y completar el tiempo de fermentación necesario sobre la encimera.

- ⦿ Si vas a congelar la masa recién hecha, deja 30 minutos que arranque la fermentación. Después ten en cuenta que tendrás que dejarlo descongelar y fermentar en bloque para después poder formarlo.
- ⦿ Más cómodo (y mi opción recomendada) es congelar una vez finalizada la primera fermentación. Sólo tienes que desgasificar y congelar. Después, dejas descongelar y formas tus bollos con la masa fría. Ya sólo queda esperar a la fermentación para hornear.
- ⦿ Y la opción más cómoda de todas: congelar tus bollos ya formados, después de la primera fermentación pero antes de la segunda. Nada más formarlos los congelas. Así sólo tienes que sacarlos del congelador, esperar a que fermenten y hornear. Es lo que menos trabajo da tras la congelación pero tiene el problema de que ocupa más espacio en el congelador.
- ⦿ Una vez horneado también puedes congelar, aunque la vida útil se reduce ya que la congelación suele hacer que se resequen antes.



Tutoría enero 2024

Tamaños de las cucharas de helado:

- ⦿ 29-30mm para mini cupcakes
- ⦿ 39-40mm para mini muffins
- ⦿ 49-50mm para cupcakes
- ⦿ 50-60mm para muffins

Cápsulas de mini muffins:

<https://azucarymas.com/producto/capsulas/minicupcakes/capsula-tulipas-mini-blancas-50u/>

<https://creatusabor.com/capsulas/44375-sk-mini-capsula-tulipa-rosas-50-un.html>

<https://cocinayreposteria.es/capsulas/2542-capsulas-para-mini-muffins-6cm-5028250450357.html>

<https://dulcemisu.com/reposteria/u/cupcakes/capsulas/blancas-mini-muffins/>



Tutoría noviembre 2023

Cantidad de relleno para los roscones

Para un roscón grande (800g a 1kg) o dos roscones medianos (400 a 500g)

- ⦿ En torno a 900g de buttercream de merengue suizo
- ⦿ En torno a 1kg de crema pastelera
- ⦿ En torno a 1l de nata de montar

Receta de tarta para bebés

Para dos moldes de 15 cm:

- ⦿ 500g de plátanos maduros
- ⦿ 180 g de puré de manzana asada
- ⦿ 3 cucharaditas de extracto de vainilla
- ⦿ 270 g de harina de trigo integral
- ⦿ 1 cucharadita de bicarbonato
- ⦿ Un puñado de chips de chocolate negro

Para decorar:

- ⦿ 400ml de nata de montar 35%mg
- ⦿ 100g de chocolate blanco sin azúcar

El día anterior a hacer la tarta prepara la trufa de chocolate blanco: calienta la nata hasta que comience a hervir y viértela sobre el chocolate blanco picado. Deja enfriar en la nevera cubierta con film durante mínimo 8 horas.

Al día siguiente precalienta el horno a 180 grados, con calor arriba y abajo, para que se vaya precalentando, y engrasa dos moldes de bizcocho de 15 centímetros de diámetro. Si sólo tienes uno, puedes hornear toda la masa junta y después cortar el bizcocho por la mitad una vez lo hayas horneado. En un bol, machaca los plátanos maduros y mezclalos con el puré de manzana y la vainilla. Cuando la mezcla sea homogénea, incorpora la harina integral mezclada con el bicarbonato. Reparte la mezcla entre los dos moldes y hornead durante 25 minutos o hasta que al pinchar con un palillo este salga limpio.

Si estás horneando todo a la vez, prueba a partir de los 50 minutos de horno. Dejar templar antes de desmoldar y enfriar después por completo sobre una rejilla. Una vez fríos, monta la nata que habías mezclado con el chocolate blanco hasta que esté firme (¡cuidado! ¡no te pases o se cortará!) y decora tu tarta. Puedes teñir esta crema con colorantes alimenticios.

También puedes decorar directamente con nata montada.



Tutoría noviembre 2023

Crema armiño

La receta que hemos mencionado en la tutoría la tenéis aquí:

<https://www.youtube.com/watch?v=phMLe2qODv0>

Ganaches de sabores

Os dejo algunas de mis recetas favoritas:

Ganache de frutos rojos y chocolate blanco:

- ⦿ 200g de chocolate blanco
- ⦿ 85g de puré de fresa o frambuesa o arándanos o moras (sin azúcar añadido y colado para eliminar semillas)
- ⦿ 10g de azúcar invertido

Fundimos el chocolate cuidadosamente.

Ponemos a calentar el puré de fruta con el azúcar invertido. Cuando comience a hervir lo añadimos sobre el chocolate. Emulsionamos con una espátula y después usamos la batidora de inmersión para perfeccionar la emulsión.

Dejamos reposar en un bol, a temperatura ambiente, y cubierto con film a piel un mínimo de 6 horas.

Ganache de mango y chocolate con leche

- ⦿ 250g de chocolate con leche
- ⦿ 125g de puré de mango
- ⦿ 20g de azúcar invertido

Fundimos el chocolate cuidadosamente.

Ponemos a calentar el puré de mango con el azúcar invertido. Cuando comience a hervir lo añadimos sobre el chocolate. Emulsionamos con una espátula y después usamos la batidora de inmersión para perfeccionar la emulsión.

Dejamos reposar en un bol, a temperatura ambiente, y cubierto con film a piel un mínimo de 6 horas.



Tutoría noviembre 2023

Ganache de caramelo salado y chocolate negro

- ⦿ 225g de chocolate negro
- ⦿ 75g de azúcar blanco
- ⦿ 50g de mantequilla
- ⦿ 165g de nata de montar 35%mg
- ⦿ 37g de azúcar invertido
- ⦿ Una pizca de sal

Prepara un caramelo: funde el azúcar y cuando tome un color dorado añade la mantequilla. Incorpórala bien. Después, añade la nata, el azúcar invertido y la sal. Cuando tengas la salsa de caramelo lista, deja enfriar unos instantes. Incorpora la salsa de caramelo al chocolate negro fundido. Emulsionamos con una espátula y después usamos la batidora de inmersión para perfeccionar la emulsión. Dejamos reposar en un bol, a temperatura ambiente, y cubierto con film a piel un mínimo de 6 horas.

Os dejo una receta de financiers que me apasiona:

Financiers de almendra

Ingredientes para 8 unidades medianas:

- ⦿ 120g de mantequilla
- ⦿ 150g azúcar glas
- ⦿ 55g de almendras molidas (harina de almendra)
- ⦿ 55g de harina
- ⦿ 1/4 de cucharadita de levadura química
- ⦿ 1 pizca de sal
- ⦿ 150g de claras de huevo

Comenzamos preparando la mantequilla avellana. Vamos a calentar la mantequilla en un cazo lentamente hasta que empiece a oscurecerse y tome un bonito color dorado, la temperatura estará en torno a 130°. ¡Cuidado, quema muchísimo! Reserva y cuela a través de una tela tipo muselina para retirar los sólidos lácticos. Deja que vuelva a temperatura ambiente y pesa 90g que es lo que vamos a necesitar. Tamiza la harina con la levadura química y la sal. Reserva.

En un bol, mezcla el azúcar glas con las almendras molidas, usando unas varillas. Añade la harina y finalmente las claras, mezclando con suavidad y lo justo para que la masa sea homogénea. Incorpora la mantequilla avellana. Vierte la masa en un recipiente hermético o cúbrelo con film y refrigera una hora (o hasta el día siguiente).

Precalienta el horno a 170° (155° si es con ventilador) y engrasa tus moldes de financiers. Puedes usar tanto moldes metálicos como moldes de silicona. Hornea durante 10 minutos para los financiers pequeños, 20 minutos para los grandes. Pasados unos 5-10 minutos desmolda. Deja enfriar por completo sobre una rejilla.



Tutoría octubre 2023

¿Qué otras formas tenemos de saber si algo está cocinado además de “pinchar con un palillo”?

Bizcochos, galletas, cupcakes... - entre 93° y 98°

Cheesecake - 66°

Brioche y masas enriquecidas - entre 82° y 88° (temperatura más baja para piezas pequeñas, alta para piezas grandes).

Panes - entre 88° y 99°

Cookies - en torno a 82° (es más difícil de medir por su pequeño tamaño).

¿Cuáles son las medidas equilibradas entre los diferentes pisos de una tarta?

La medida tradicional era diferenciar 5 cms entre pisos (el más grande 20, el siguiente 15, el siguiente 10...).

Hoy en día se tiende a hacer pisos más altos (de 4 o 5 bizcochos) y menor diferencia entre ellos (2 o 3 cms). Es decir, el piso pequeño 15 y el grande 18. O el pequeño 18 y el grande 20... Es una decisión personal y estética.



Tutoría septiembre 2023

TUTORÍAS SEPTIEMBRE 2023

Disculpad porque la grabación de la tutoría de la tarde falló. Os dejo por aquí los temas que se trataron en ambas tutorías:

¿Cómo podemos hacer sustituciones de ingredientes en bizcochos?

Sin gluten:

Usa un mix de harina sin gluten para repostería e incrementa los líquidos un 15% a 20% para evitar que la masa quede reseca.

Sin huevo:

Puedes sustituir el huevo por huevo vegano: mezcla una cucharada de semillas de lino trituradas con tres cucharadas de agua hirviendo (haz esa mezcla por cada huevo sustituido) y deja reposar unos 5-10 minutos antes de usarlo para sustituir al huevo).

Otra opción es sustituir por puré de manzana (serían 60ml por huevo sustituido).

Sin lácteos:

Puedes sustituir los lácteos de tus recetas por sus alternativas vegetales. Os suelo recomendar la bebida de avena o arroz por tener un sabor más suave que la de soja. Cuidado con usar bebida de almendra (alergia a frutos secos).

Puedes sustituir la mantequilla por aceite en casi todos los bizcochos, o si no por una margarina vegetal.

Sin trazas de frutos secos:

Revisar todas las etiquetas.



Tutoría septiembre 2023

RECETA PARA EL FONDANT LÍQUIDO. (Se usa para decorar donuts, éclairs, petit-fours...)

Ingredientes:

130ml de agua
325g de azúcar
50g de glucosa o sirope de maíz

Elaboración:

Calentamos todos los ingredientes hasta alcanzar los 118°. Retiramos del fuego inmediatamente y vertemos en otro bol (¡cuidado! Tiene que ser resistente al calor). Con cuidado, vamos a batir con una batidora de varillas hasta que se ponga blanco.

Se seca muy rápido cuando se enfría, así que necesitaremos que esté en torno a los 35° para poder usarlo porque al enfriarse se endurece y tendrás que volver a lograr la textura adecuada calentándolo al baño maría. Si a esa temperatura está demasiado denso, puedes aligerarlo un poco con un poquito de agua adicional, esto puede ser necesario si al calentar la mezcla inicialmente se ha evaporado demasiada agua. Puedes añadir colorantes al gusto.

MANTEQUILLA AVELLANA.

Usaremos siempre en torno a un 20% más de mantequilla de la que necesitamos preparar (durante la preparación se evapora parte y si no tendremos suficiente).

Vamos a calentar la mantequilla en un cazo lentamente hasta que empiece a oscurecerse y tome un bonito color dorado, la temperatura estará en torno a 130°. ¡Cuidado, quema muchísimo!

Reserva y cuela a través de una tela tipo muselina para retirar los sólidos lácticos. Deja que vuelva a temperatura ambiente y pesa lo que necesitas.

RELLENO DE LOTUS. (Para macarons, donuts, cupcakes...)

Ingredientes.

150g de chocolate con leche o blanco
50g de crema de lotus
100g de nata de montar 35%mg
10g de azúcar invertido

Elaboración:

Fundimos el chocolate cuidadosamente. Añadimos la crema de lotus. Ponemos a calentar la nata con el azúcar invertido. Cuando comience a hervir lo añadimos sobre el chocolate en tres veces. Emulsionamos con una espátula y después usamos la batidora de inmersión para perfeccionar la emulsión.

Dejamos reposar en un bol, a temperatura ambiente, y cubierto con film a piel un mínimo de 6 horas.



Tutoría septiembre 2023

Tabla adaptaciones molde.

Recuerda que si estamos convirtiendo moldes cuadrados a redondos y al revés, un molde cuadrado equivaldrá siempre al tamaño inmediatamente superior redondo.

Es decir, un molde de 15cms cuadrado equivale a uno redondo de 18cms. Y un molde cuadrado de 20cms a un molde redondo de 22cms.

Tamaño molde que pide la receta	Tamaño molde que tenemos en casa	Multiplica la receta original por
15 cm.	18 cm.	1,5
15 cm.	20 cm.	2
15 cm.	22 cm.	2,5
15 cm.	25 cm.	3
18 cm.	15 cm.	0,65
18 cm.	20 cm.	1,25
18 cm.	22 cm.	1,5
18 cm.	25 cm.	2
20 cm.	18 cm.	0,8
20 cm.	15 cm.	0,5
20 cm.	22 cm.	1.20
20 cm.	25 cm.	1,5
22 cm.	15 cm.	0,5
22 cm.	18 cm.	0,65
22 cm.	20 cm.	0,8
22 cm.	25 cm.	1,25
25 cm.	15 cm.	0,4
25 cm.	18 cm.	0,5
25 cm.	20 cm.	0,65
25 cm.	22 cm.	0,8



Tutoría septiembre 2023

TIENDAS DE REPOSTERÍA.

<https://www.mykaramelli.com>
<https://www.marialunarillos.com>
<https://www.megasilvita.com>
<https://www.clubdelchocolate.com/>
<https://dulkado.com>



Tutoría mayo 2023

En la tutoría de hoy hemos hablado de cómo dar forma a nuestra masa de brioche para que tenga la forma como un pan de molde para hacer torrijas.

Os dejo este link en el que lo podéis ver <https://www.instagram.com/p/Cb9dmlZDZRf/>

Hemos hablado también de consejos sobre la crema de merengue suizo. Aunque el merengue suizo (sin mantequilla) es recomendable usarlo nada más prepararlo, la crema de merengue suizo tiene muy buena conservación.

Podéis almacenarla sin problema a temperatura ambiente 24/48 horas aunque si va a estar más tiempo es mejor refrigerarlo.

Para almacenarlo siempre lo haremos en un tupper o recipiente cubierto, mejor que en las mangas.

Además, antes de pasarlo a las mangas, lo batiremos un poco de nuevo para que recupere la textura original. Si ha estado refrigerado o congelado y notas que está menos cremoso, separa un par de cucharadas de crema y fúndelas en el microondas, después añádelas mientras bates, verás el resultado espectacular.

Hemos hablado también de la diferencia entre glucosa y azúcar invertido.

No, no es lo mismo. El jarabe de glucosa es más denso y contiene sólo glucosa. Endulza en torno a un 40% que lo que endulza el azúcar. El azúcar invertido, sin embargo, está formado por glucosa + fructosa y endulza un 30% más que el azúcar.

No son intercambiables en las recetas precisamente por esa diferencia en su poder endulzante, aunque detectaréis que se usan con funciones similares como evitar la cristalización o mejorar la conservación de los alimentos.

Lo que sí que puedes sustituir es glucosa por sirope de maíz..

Receta del fondant líquido

Puedes comprarlo hecho aquí: <https://www.mykaramelli.com/fondant-liquido-blanco-funcakes-375gr/>
O puedes hacerlo en casa

130ml de agua
325g de azúcar
50g de glucosa o sirope de maíz

Cuidado: no se puede hacer con niños porque hay que alcanzar altas temperaturas en su elaboración.

Calentamos todos los ingredientes hasta alcanzar los 118°. Retiramos del fuego inmediatamente y vertemos en otro bol (¡cuidado! Tiene que ser resistente al calor).

Con cuidado, vamos a batir con una batidora de varillas hasta que se ponga blanco.

Se seca muy rápido cuando se enfría, así que necesitaremos que esté en torno a los 35° para poder usarlo porque al enfriarse se endurece y tendrás que volver a lograr la textura adecuada calentándolo al baño maría. Si a esa temperatura está demasiado denso, puedes aligerarlo un poco con un poquito de agua adicional, esto puede ser necesario si al calentar la mezcla inicialmente se ha evaporado demasiada agua. Puedes añadir colorantes al gusto.



Tutoría Abril 2023

En la tutoría de la mañana:

Hemos mencionado la receta de bizcocho de plátano y mascarpone que tenéis aquí:

https://www.instagram.com/p/CrS7y_TK1AZ/

Respecto a la crema de lotus, hemos hablado de la ganache de Lotus:

- ⦿ 150g de chocolate con leche
- ⦿ 50g de crema de lotus
- ⦿ 100g de nata de montar 35%mg
- ⦿ 10g de azúcar invertido

Fundimos el chocolate cuidadosamente. Añadimos la crema de lotus. Ponemos a calentar la nata con el azúcar invertido. Cuando comience a hervir lo añadimos sobre el chocolate en tres veces. Emulsionamos con una espátula y después usamos la batidora de inmersión para perfeccionar la emulsión. Dejamos reposar en un bol, a temperatura ambiente, y cubierto con film a piel un mínimo de 6 horas.

Y de la ganache simple de chocolate blanco y lotus:

- ⦿ 150g de chocolate blanco
- ⦿ 60g de crema de Lotus Biscoff

Fundimos el chocolate al baño maría o con el microondas (cuidado no se te queme). Calentamos unos segundos la crema de Lotus Biscoff para que quede un poquito más líquida. Emulsionamos y dejamos volver a temperatura ambiente cubierto por film a piel. Necesitamos esperar hasta que tenga una textura similar a una nutella.

Y por la tarde:

Hemos preparado la crema de queso:

Para 12 cupcakes:

- ⦿ 100g de mantequilla a temperatura ambiente
- ⦿ 240g de azúcar glas
- ⦿ 160g de queso de untar tipo philadelphia frío

Tamizamos el azúcar glas y lo batimos con la mantequilla. Batimos con las varillas hasta que la mezcla está totalmente integrada. Incorporamos el queso. Batimos hasta que la mezcla se aclare y crezca su volumen. Es como si "montara". Debemos rebañar varias veces para evitar que queden grumos.

Esta receta la tenéis en los diferentes cursos adaptada para los tamaños de tarta, etc. Aunque cambien las cantidades de ingredientes el procedimiento es siempre igual.



Tutoría Marzo 2023

Recordatorio cucharaditas:

- ⦿ 1 cucharadita = 1 teaspoon = 5ml
- ⦿ ½ cucharadita = ½ teaspoon = 2,5ml
- ⦿ 1 cucharada = 1 tablespoon = 15ml

Os recuerdo también que podéis revisar este post si tenéis dudas para adaptar tamaños de moldes:

<https://www.instagram.com/p/CjoPJ99K8B4/>

Colorantes:

Para chocolate puro y (recomendable) ganache colorantes liposolubles. Hay una marca nueva muy buena llamada Colour Mill.

Para el resto de elaboraciones puedes usar colorantes en pasta o en gel. Los colorantes en gel se incorporan más fácilmente aunque los colorantes en pasta suelen ser más potentes.

Costes:

Respecto al cálculo de costes deberías tener en cuenta: gasto de ingredientes, horas de trabajo y (aproximadamente) el gasto energético y de agua y otros gastos fijos de esas horas de trabajo.

Una vez sacas esos costes ya puedes aplicar el % de margen que quieras. Lo que te recomiendo es que también hagas una pequeña investigación de mercado por tu zona, ya que oscila muchísimo de una ciudad a otra y de unas provincias a otras, y así puedes ajustar también mejor tus precios a los de mercado.

Crema de chocolate con leche:

- ⦿ 550g de chocolate con leche
- ⦿ 275ml de nata de montar
- ⦿ 2 cucharadas de glucosa
- ⦿ 200g de mantequilla

Troceamos el chocolate y lo colocamos en un bol resistente al calor. Ponemos la nata a calentar con la glucosa y cuando comience a hervir, la vertemos sobre el chocolate. Removemos hasta que la mezcla sea homogénea. Incorporamos la mantequilla y removemos muy bien. Filmamos a piel y dejamos que vuelva a temperatura ambiente y tenga la textura adecuada. Tarda unas 4 horas.

Receta de pan de hamburguesas que menciono:

<https://www.instagram.com/p/CJ9JqsAMVSq/>

Dónde ver las diferencias entre las Kitchen Aids:

<https://www.kitchenaid.es/todas-amasadoras>



Tutoría Febrero 2023

Disculpad porque la grabación de la tutoría del 28/2 falló y no he podido recuperar la grabación. Si lo consigo la subiremos.

En ella hablamos de las flores comestibles y os pongo ahora unos consejos para utilizarlas:

Sobre las flores en tartas y postres:

Siempre mucho cuidado con las flores utilizadas. Las flores más seguras de utilizar (porque son comestibles) y que se pueden usar pegadas a la crema o en arreglos son: pensamientos, violetas, caléndula, clavel, crisantemo, hibisco, diente de león, lilas y margaritas. Estas no será necesario retirarlas. Las rosas también son comestibles aunque si van completas evidentemente hay que retirarlas (no si lo que estáis usando son pétalos o pétalos caramelizados).

En caso de usar otras flores habrá que retirarlas. Recuerda que cualquier flor que vayas a usar debe estar libre de pesticidas y tratamientos que puedan resultar tóxicos al consumo. Es MUY importante que compruebes que la flor que quieres usar no es tóxica y que, si no es comestible, nunca claves el tallo de la flor directamente en el cupcake. Lo mejor es que las flores toquen el cupcake lo mínimo posible. Que los tallos estén forrados con cinta floral e introducidos en un pincho portaflor.

En la tutoría del 23 febrero.

Me pedisteis una crema de chocolate que fuera del estilo de la ganache de chocolate negro, pero quedara más cremosa, os pongo aquí la receta:

- 425 g de chocolate negro 54%
- 400 ml de nata de montar
- 2 cucharadas de glucosa (o miel)
- 200 g de mantequilla

Troceamos el chocolate negro y lo colocamos en un bol resistente al calor. Ponemos la nata a calentar con la glucosa y cuando comience a hervir, la vertemos sobre el chocolate. Removemos hasta que la mezcla sea homogénea. Incorporamos la mantequilla y removemos muy bien. Filmamos a piel y dejamos que vuelva a temperatura ambiente y tenga la textura adecuada. Si la refrigeramos y se pone demasiado dura, podemos ablandarla con el microondas o al baño maría.

Por último, también estuvimos hablando de los procesos de congelación para organizar la producción de diferentes dulces. En este sentido, os recuerdo mis recomendaciones:

- Masas fermentadas: congelar después del formado y antes de la segunda fermentación. Dejar descongelar + fermentar y luego hornear.
- Cookies: congelar antes del horneado, una vez boleadas. Hornear desde congelado (tardan 1 o 2 minutos más).
- Cupcakes: congelar la masa. Dejar descongelar y hornear. Se pueden congelar una vez horneados pero se reduce mucho la vida útil.
- Bizcochos: congelar la masa o congelar el bizcocho una vez horneado y frío. Filmar bien y dejar descongelar filmado.
- Tartas de queso: congelar una vez horneadas y frías, siempre bien filmadas.
- Brownie: congelar una vez horneados y fríos, siempre bien filmados.



Tutoría Febrero 2023

Relleno cremoso de Lotus

(Lo solicitó Noelia para rellenar cupcakes y que no quedara demasiado firme si hace frío)

- ⦿ 150 g de chocolate blanco
- ⦿ 50 g de crema de lotus
- ⦿ 100 g de nata de montar 35% mg
- ⦿ 10 g de azúcar invertido (opcional)

Fundimos el chocolate cuidadosamente. Añadimos la crema de lotus. Ponemos a calentar la nata con el azúcar invertido. Cuando comience a hervir lo añadimos sobre el chocolate en tres veces. Emulsionamos con una espátula y después usamos la batidora de inmersión para perfeccionar la emulsión.

Dejamos reposar en un bol, a temperatura ambiente, y cubierto con film a piel un mínimo de 6 horas.



Tutoría noviembre 2022

SOBRE LA ALTURA DE LOS MOLDES DE CHEESECAKE:

Tanto el de 18cms como el de 20cms tienen 9'5cms de alto.

SOBRE LAS CUCHARITAS MEDIDORAS:

- ⦿ Nos ayudan a medir cantidades pequeñas de forma cómoda.
 - ⦿ Son medidas de volumen, así que no podemos hacer el cambio automático a gramos (o sea, una cucharada de maicena no son 15g, porque la maicena pesa menos. Si embargo unde agua sí serían 15g). Si tenemos dudas y no tenemos cucharita medidora podemos usar un conversor online.
 - ⦿ La cucharada es la de 15ml (tablespoon)
 - ⦿ La cucharadita es la de 5ml (teaspoon)
 - ⦿ Siempre hacemos las medidas rasas.
-

AZÚCAR INVERTIDO:

Podéis comprarlo hecho (es muy económico) o prepararlo:

- ⦿ 350g de azúcar blanco
- ⦿ 150ml de agua mineral
- ⦿ 1 sobrecito del acidulante (gaseosas el tigre o Mercadona)

Calentamos hasta llegar a 100° removiendo. Retiramos del fuego y esperamos a que alcance 50°. Incorporamos el otro sobrecito (bicarbonato). Removemos bien (saldrán burbujas). Removemos hasta que desaparezcan gran parte de ellas. Dejamos enfriar y conservamos en un bote de vidrio tapado. Aguanta hasta 1 año en la despensa.

Se obtiene a partir de la hidrólisis del azúcar común.

Endulza un 30% más que el azúcar pero para lo que se usa (habitualmente) es para:

- ⦿ Evitar que nuestros helados cristalicen
- ⦿ Mejorar la conservación de bollería y repostería (es muy higroscópico por lo que mantiene la humedad de las preparaciones durante más tiempo).

Si queréis usarlo para mejorar la conservación de vuestros postres (bizcochos, roscón...) podéis sustituir parte o todo el azúcar de los mismos pero ojo que si sustituís todo tendréis que ajustar la cantidad teniendo en cuenta su alto poder endulzante.

Por ejemplo en el roscón y en bollería solemos recomendar sustituir entre 1/4 y 1/3 del azúcar por la misma cantidad de azúcar invertido. Para bizcochos o cupcakes podéis sustituir en torno a un 10% y da muy buen resultado. Para recetas con cacao o chocolate, que se resecan más, podéis llegar incluso a un 20%. Para los helados suele estar en torno al 25%



Tutoría noviembre 2022

GLASA REAL:

- ⦿ 500g de azúcar glas
- ⦿ 3 cucharadas de merengue en polvo
- ⦿ 6 cucharadas de agua

Tamizamos el azúcar glas con el merengue en polvo. Lo colocamos en el bol de la batidora e incorporamos el agua. Batimos durante 5 - 7 minutos a velocidad baja, hasta que la mezcla esté blanca, brillante y con una textura similar a la de pasta de dientes. Esta es nuestra glasa de delineado.

Para obtener glasa de relleno tienes que “diluir” un poco la glasa con unas gotas de agua hasta que tenga una textura similar a un actimel.

THANGZHONG:

El tangzhong es una técnica que tiene su origen en Asia y que implica cocinar parte de la harina de la receta en líquido antes de mezclarla con el resto de los ingredientes. Al llegar a los 65°, los almidones de la harina de “pre gelatinizan” lo que hace que puedan absorber más líquido (y de paso mantener las masas más jugosas y blandas más tiempo).

Yo suelo trabajar con un porcentaje de peso de harina del tangzhong del 3 a 5% del peso de harina de la receta. Después, añado 5 veces su peso de líquido, calculando que un poco se evapora en el proceso de cocción. Puedes hacer pruebas dependiendo de tu receta. Depende del acabado que quieras para tu receta (a mayor cantidad de tangzhong más sensación de “nube esponjosa”).

LEVADURA SECA:

Mucho cuidado al comprar levadura seca, revisar siempre que es instantánea (la de Royal del paquete naranja, también saf-instant, la de maicena...). Si es levadura seca “activa” hay que activarla antes mezclándola con líquido de la receta tibio y un poco del azúcar de la receta. Espera hasta que burbujee y lo tienes.



Tutoría septiembre 2022

¿CÓMO ADAPTAR RECETAS A OTROS MOLDES?

Tabla adaptación de tamaños

Tamaño del molde	Receta base
10 cm.	Dividir entre dos todos los ingredientes
15 cm.	Seguir receta sin modificar nada
18 cm.	Multiplicar todos los ingredientes por 1'5
20 cm.	Multiplicar todos los ingredientes por 2
22 cm.	Multiplicar todos los ingredientes por 2'5
25 cm.	Multiplicar todos los ingredientes por 3

La tabla también es inversa (es decir, para adaptar una receta de 22cms a moldes de 15cms tendremos que dividir por 2,5).

La receta nos quedará tal cual, pero en el diámetro elegido (o sea, mismo número de bizcochos, grosor proporcional, etc.).

¿DÓNDE COMPRAR UTENSILIOS E INGREDIENTES?

Megasilvita <https://www.megasilvita.com>
María Lunarillos <https://www.marialunarillos.com>
MyKaramelli <https://www.mykaramelli.com/>
Claudia&Julia <https://www.claudiaandjulia.com>
EnJuliana <https://enjuliana.com>

Productos americanos: <https://www.myamericanmarket.com/fr/>

Moldes de chocolate: <https://littlecakeshop.pt/>



Tutoría septiembre 2022

RECETA DE NUBES.

PASO 1:

- ⦿ 4 cucharaditas y media de gelatina neutra en polvo
- ⦿ 120ml de agua fría (120ml)

Mezclamos la gelatina con el agua en un bol y dejamos reposar 5 minutos.

PASO 2:

- ⦿ 150g de azúcar
- ⦿ 120ml de sirope de maíz o glucosa
- ⦿ 60ml de agua
- ⦿ 1/8 de cucharadita de sal
- ⦿ 2 cucharaditas de extracto de vainilla

COBERTURA:

- ⦿ 100g de azúcar glacé
- ⦿ 100g de maicena

ELABORACIÓN:

En un cazo, ponemos 60ml del sirope de maíz (o glucosa), el agua, la sal y el azúcar y calentamos hasta alcanzar 115°C (punto de bola flojo).

Mientras tanto, echamos el resto del sirope de maíz o glucosa (60ml) en el bol de la batidora. A continuación, cogemos el bol de la gelatina y lo metemos en el microondas 30 segundos a temperatura máxima. Lo echamos en el bol y empezamos a batir todo junto. Incorporamos el sirope que habíamos calentado junto al azúcar, el agua y la sal y batimos entre 5 y 10 minutos. Incorporamos la vainilla y batimos de nuevo 1 o 2 minutos.

Rellenamos la manga pastelera y formamos las nubes en una bandeja engrasada. Tamizamos el azúcar glas con la maicena y lo espolvoreamos por encima. Cuando estén sólidas, las rebozamos por esta mezcla por completo.



Tutoría septiembre 2022

Os dejo un resumen de las preguntas más destacadas de la tutoría:

Lamentablemente primero me fallaba el ordenador y cuando he conseguido conectarme desde el móvil ha fallado la grabación de audio al grabar la pantalla... He revisado el video sin audio y no recuerdo todas las preguntas, pido perdón a las alumnas que se han conectado y cuya pregunta no figure en el resumen.

Preguntaron por adaptar una receta de bizcocho para que fuera sin gluten.

Lo recomendable en estos casos es usar una mezcla de harinas sin gluten. Las harinas sin gluten se dividen en harinas proteicas (que aportan sabor, elasticidad y estructura y retienen más humedad) y los almidones (que aportan una textura más suave y aireada pero si las usamos solas los productos se secan mucho más rápidamente).

Además, es recomendable añadir goma xantana (aporta esa función de “pegamento” que tiene el gluten).

Para bizcochos mi mix favorito es 30% harina de avena sin gluten + 30% de harina de trigo sarraceno o de harina de quinoa o garbanzo + 20% de fécula de patata + 20% almidón de maíz + 10g de goma xantana por kilo de mezcla. Recuerda incrementar 20% el líquido para compensar la mayor absorción de los almidones.

También puedes comprar una harina para bizcochos sin gluten ya preparada. Revisa siempre si incorporan el impulsor para poder ajustar la cantidad.

También sobre la freidora que uso en el curso

Es la freidora tefal filtra pro de 3 litros.

También estuvimos hablando sobre el buttermilk que venden en Aldi (¡si tenéis oportunidad de comprarlo no dudéis en preparar con él el red velvet y cualquiera de las otras recetas para las que preparamos el “buttermilk casero”) e Yvonne nos descubrió que en el de su ciudad tienen también el sour cream (en el envase pone “natas ácidas”).



Tutoría septiembre 2022

Lourdes pedía una receta buena de macarons. Os dejo la mía:

Ingredientes:

- ⦿ 150 g de almendra molida
- ⦿ 150 g de azúcar glas
- ⦿ 120g claras
- ⦿ 50 g de agua
- ⦿ 150 g de azúcar
- ⦿ Una cucharada extra de azúcar
- ⦿ Colorante morado en gel

Elaboración:

Ponemos a montar 60g de clara de huevo (Son 2 aproximadamente). Mientras tanto calentamos el agua con los 150 g de azúcar en un cazo. Cuando empiecen a montarse las claras incorporamos la cucharada extra de azúcar. Seguimos batiendo. Cuando el almíbar alcance los 114°C lo vertemos muy poco a poco sobre las claras montadas, sin dejar de batir, como si fuera un hilo. Seguimos batiendo hasta que el merengue esté brillante. Incorporamos el colorante, si vamos a usarlo.

Seguimos batiendo ,y mientras el merengue regresa a temperatura ambiente, trituramos unos segundos la almendra con el azúcar glas usando la picadora para que se integren y se afinen (o lo tamizamos dos veces todo junto, si no tenemos picadora).

Incorporamos otros 60g de claras de huevo a la mezcla de azúcar y almendra. Cuando la mezcla es homogénea, le añadimos el merengue y mezclamos muy bien de nuevo con ayuda de una lengua de silicona. Tenemos que procurar no licuar mucho la masa; es importante que esté densa y brillante pero con una buena caída.

Con ayuda de una manga pastelera y boquilla redonda (yo uso la número 12 de Wilton) repartimos la masa sobre una bandeja cubierta por un tapete de silicona para macarons o papel de horno siliconado siguiendo la forma deseada. Dejamos reposar hasta que al tocarlos estén secos.

Horneamos en un horno a 140 °C durante 12-15 minutos o hasta que al tocarlos no se muevan. Sacamos del horno y dejamos enfriar antes de intentar despegarlos.

Trucos:

- ⦿ No intentes mover los macarons en caliente. Si ya fríos se te pegan al papel o al tapete es que estaban poco hechos, la próxima vez déjalos unos minutos más.
- ⦿ Los macarons son uno de los postres más desesperantes que hay, probablemente tengas que repetirlos 3 o 4 veces hasta que te salgan perfectos. Nos ha pasado a todos... ¡¡no desesperes!!



Tutoría septiembre 2022

Han preguntado también sobre colorantes:

Os recomiendo las marcas:

Sugarflair (en pasta)

Azucren (en gel y en pasta)

Funcakes (en gel)

Colour Mill (base grasa, sirven para chocolate y para bizcochos, cremas...)

Se ha preguntado también por qué a veces parece que no fermentan las piezas en frío (en la nevera):

Mi recomendación es dejar siempre la masa un tiempo en la encimera antes de meterla en la nevera. Yo os recomiendo unos 30 minutos en invierno (en verano quizá con 15-20 minutos) para que arranque la fermentación. Y ya después al frigo.

•

•



Tutoría junio 2022

Bollería:

Temperatura interior horneado:

Además de pinchar con un palillo y ver que salga limpio, podemos usar un termómetro de sonda. En este tipo de masas enriquecidas tenemos que mirar que esté entre 82 y 88° en su interior. En piezas pequeñas os recomiendo sacarlo cuando esté entre 82° y 84°.

En piezas más grandes revisad bien la zona central que es la que más tarda. Y cuidado no abrir nunca antes de que haya terminado de subir. Otra opción es usar un termómetro de sonda de los que pueden mantenerse dentro pinchados sin necesidad de abrir y cerrar la puerta. No todos sirven.

Coca San Juan:

Podéis hacer la coca de San Juan usando la receta de la masa de los suizos que tenéis en el curso. La crema pastelera puedes prepararla usando la receta que tienes en los bollos noruegos.

Una vez fermentada sólo tenéis que estirarla sobre la bandeja de horno hasta que tenga 1 cm de grosor.

Hay dos técnicas tradicionales a partir de este momento:

- ⦿ El primero es dejar fermentar de nuevo y justo antes de ir al horno pintar con huevo, decorar con la crema pastelera y los piñones. Y hornear.
- ⦿ La otra opción es, nada más tener la masa estirada, cortar con un cuchillo de forma superficial el enrejado tradicional y encima, con una manga pastelera, aplicar la crema. Dejamos fermentar de nuevo hasta que doble el volumen. Pintamos con huevo, decoramos con los piñones y al horno.

En ambos casos, horneamos unos 30 minutos a 190° o hasta que esté bien doradita.

Diferencia pintar con huevo o con leche

- ⦿ Dorado mate - pintamos con leche o nata
 - ⦿ Dorado con brillo - con huevo
 - ⦿ Más dorado y con brillo - sólo yema
-



Tutoría junio 2022

Bollería:

AZÚCAR INVERTIDO

Podéis comprarlo hecho (es muy económico) o prepararlo:

- ⦿ 350g de azúcar blanco
- ⦿ 150ml de agua mineral
- ⦿ 1 sobrecito del acidulante (gaseosas el tigre o Mercadona)

Calentamos hasta llegar a 100° removiendo. Retiramos del fuego y esperamos a que alcance 50°. Incorporamos el otro sobrecito (bicarbonato). Removemos bien (saldrán burbujas). Removemos hasta que desaparezcan gran parte de ellas. Dejamos enfriar y conservamos en un bote de vidrio tapado. Aguanta hasta 1 año en la despensa.

Se obtiene a partir de la hidrólisis del azúcar común.

Endulza un 30% más que el azúcar, pero para lo que se usa (habitualmente) es para:

- ⦿ Evitar que nuestros helados cristalicen
- ⦿ Mejorar la conservación de bollería y repostería (es muy higroscópico por lo que mantiene la humedad de las preparaciones durante más tiempo).

Si queréis usarlo para mejorar la conservación de vuestros postres (bizcochos, roscón...) podéis sustituir parte o todo el azúcar de los mismos, pero ojo que si sustituís todo tendréis que ajustar la cantidad teniendo en cuenta su alto poder endulzante.

Por ejemplo, en el roscón y en bollería solemos recomendar sustituir entre 1/4 y 1/3 del azúcar por la misma cantidad de azúcar invertido. Para bizcochos o cupcakes podéis sustituir en torno a un 10% y da muy buen resultado. Para recetas con cacao o chocolate, que se resecan más, podéis llegar incluso a un 20%. Para los helados suele estar en torno al 25%

El ejemplo que os pongo en la tutoría:

100g de azúcar total en la receta – sustituimos por 30g azúcar invertido + 50g azúcar blanco.

SOBRE LA LECHE EN POLVO:

Podéis añadirla para conseguir masa más jugosas y tiernas y también ayuda al dorado. Añade sabor, como os decía, pero también mejora la textura. Es como un “Mejorante” casero porque es higroscópica (aumenta la capacidad de absorción de agua de las masas, conservando la humedad) y facilita la emulsión de las grasas.

Tutoría junio 2022

Cookies:

Galletas Springerle



Ingredientes

- ⦿ 3 huevos
- ⦿ 375g de azúcar glas
- ⦿ 60g de mantequilla a temperatura ambiente
- ⦿ ¼ cucharadita de sal
- ⦿ ¼ de cucharadita de bicarbonato de amonio (o ½ cucharadita de levadura química en su lugar, aunque no quedan igual)
- ⦿ 1/2 cucharada de leche (sólo si usas el bicarbonato de amonio)
- ⦿ 500 gramos de harina
- ⦿ ½ cucharadita de aceite esencial de anís

Elaboración

Si vas a usar el bicarbonato de amonio, mézclalo con la leche y déjalo reposar 90 minutos.

Batimos los huevos en torno a 15 minutos con una batidora de varillas, hasta que tengan un color muy claro. Esto es importante para que las galletas luego tengan un color casi blanco. Una vez se hayan aclarado, incorporar el azúcar glas, tamizado, y seguidamente la mantequilla y el anís. **(Si estamos usando bicarbonato de amonio en lugar de levadura, lo incorporamos ahora).** Cuando la masa sea homogénea, incorporamos la harina, tamizada con la levadura (si es que no hemos conseguido el bicarbonato de amonio) y la sal.

Amasamos un par de minutos a velocidad mínima (a mano o con la batidora) hasta tener una masa homogénea. A continuación, sobre una superficie enharinada amasamos un poco más, y cuando no se pegue a las manos la estiramos con un rodillo bastante gordita (1,5 a 2 cms). Pincelamos los moldes con harina (**¡¡¡super importante!!!**) y apretamos con fuerza para dejar su marca en la masa. Levantamos el molde con cuidado para que no se nos pegue la masa y cortamos el borde de la galleta con un cuchillo o un cortador del mismo tamaño. Con una espátula, vamos pasando las galletas a una bandeja cubierta con papel de horno. El molde hace de “sello” para estampar la galleta que después se corta con un cortador normal.

Dejamos reposar las galletas al menos toda la noche al aire (entre 8 y 24 horas). Se “secarán”. Horneamos a 150° entre 10 y 15 minutos, sin que se doren (ya que perderían su color blanco).

Una vez horneadas las dejamos enfriar por completo y después las almacenamos en una lata de galletas. Su sabor es mucho mejor al de 3 - 4 semanas que además estarán más blanditas.

Nota 1: No se debe comer la masa en crudo cuando lleva bicarbonato de amonio.

Nota 2: HUELE MUCHO!



Tutoría junio 2022

Cookies:

Cookies de Chai / Matcha

Elaboración

Para darle sabor de chai a tus galletas, utiliza chai instantáneo en polvo o matcha en polvo y añádelo a cualquiera de las recetas en lugar de la vainilla. Por ejemplo, puedes hacer las cookies de azúcar sustituyendo al vainilla o las de snickerdoodle sustituyendo la canela. El sabor has de ajustarlo probando la masa ya que varía de un preparado a otro.

Para darle sabor de una forma “más avanzada” con té de cualquier tipo necesitas té en hojas (de la variedad que quieras, también valen infusiones) y puedes probar a infusionar la mantequilla.

- ⦿ Funde 250g de mantequilla en un cazo, justo hasta que esté líquida.
- ⦿ Añade 30g de té y sigue calentando, removiendo, a fuego lento, durante 5 minutos. No debe hervir. Con algunas variedades verás que se tiñe la mantequilla.
- ⦿ Cuela con un colador lo más fino posible.
- ⦿ Deja que vuelva a temperatura ambiente y úsala en tus recetas.

Otra opción, como os decía, es hacer un té muy concentrado con 15ml de agua, esperar a que enfríe y añadirlo a la receta. En ese caso tendrás que sumar 15g de harina para que no afecte a la textura final.

Comprar chips de chocolate

La tienda que no conseguía recordar es <https://www.clubdelchocolate.com> que tienen los chips de Valrhona y el chocolate Callebaut a buen precio (o eso me pareció)

Tartas:

Colorantes recomendados para ganache:

Colour Mill (a base de aceite)

Colorantes para cremas:

Sugarflair, azucren, funcakes...

Tutoría mayo 2022

Tartas:

Os dejo por aquí algunos de los temas comentados en la tutoría.

Conversión moldes redondos a cuadrados:

Receta molde 15cm redondo -> la usamos para un molde de 12cms cuadrado

Receta molde 18cm redondo -> la usamos para un molde de 15cms cuadrado

Receta molde 20cm redondo -> la usamos para un molde de 18cms cuadrado

Receta molde 22cm redondo -> la usamos para un molde de 20cms cuadrado

Receta molde 25cm redondo -> la usamos para un molde de 22cms cuadrado

Tutorial técnica origami en la web oficial de la marca Porto Formas:

<https://www.instagram.com/tv/CSVFUOIh1be/>

Los “flower picks” o “floral picks” (pinchos portaflores) son este tipo de artillugio:



Siempre mucho cuidado con las flores utilizadas. Las flores más seguras de utilizar (porque son comestibles) y que se pueden usar pegadas a la crema o en arreglos son: pensamientos, violetas, caléndula, clavel, crisantemo, hibisco, diente de león, lilas y margaritas. Estas no será necesario retirarlas del pastel.

En caso de usar otras flores habrá que retirarlas. Recuerda que cualquier flor que vayas a usar debe estar libre de pesticidas y tratamientos que puedan resultar tóxicos al consumo.

Es MUY importante que compruebes que la flor que quieres usar no es tóxica y que, si no es comestible, nunca claves el tallo de la flor directamente en el pastel. Lo mejor es que las flores toquen la tarta lo mínimo posible. Que los tallos estén forrados con cinta floral e introducidos en un pincho portaflor.



Tutoría mayo 2022

Cookies::

RECETA DE GALLETAS PARA HACER CON PEQUES

- ⦿ 200g de puré de manzana asada o calabaza asada
- ⦿ 1 cucharada de semillas de lino trituradas
- ⦿ 2 cucharadas de pasta de dátiles
- ⦿ 60g de aceite de oliva
- ⦿ 360g de harina
- ⦿ 1 cucharadita de bicarbonato
- ⦿ 1 cucharadita de vainilla o canela o el aroma o especias elegidas.

Precalentamos el horno a 180°. En un bol, mezclamos el puré de manzana con las semillas de lino, la pasta de dátiles, la vainilla y el aceite de oliva. Reservamos. En otro bol, tamizamos la harina el bicarbonato. Incorporamos la harina al bol del puré de manzana y mezclamos bien hasta tener una mezcla homogénea. Si nos ha quedado un poquito seca, incorporamos una cucharada extra de puré de manzana. Hacemos una bola con la masa y, con un rodillo, la extendemos entre dos papeles de horno hasta que tenga un grosor de unos 5mm. Cortamos con nuestros cortadores favoritos y los ponemos sobre unas bandejas de horno cubiertas por papel de horno. La masa que nos sobre la podemos volver a extender y cortar más galletas. Horneamos 10-12 minutos hasta que estén doraditas por los bordes. Dejamos enfriar por completo sobre una rejilla antes de comerlas.

SUSTITUTIVOS

- ⦿ Puedes sustituir la harina en tus galletas por harina integral. Deberás ajustar la hidratación incorporando un poquito de leche o bebida vegetal para evitar que queden secas.
- ⦿ Puedes sustituir el azúcar si así lo deseas por pasta de dátiles. Las galletas quedarán más densas. Cambia la textura pero de sabor muy ricas.
- ⦿ Puedes usar un edulcorante especializado, yo os recomiendo este: <https://www.dayelet.com/dayelet-galletas/>. La sustitución es 1:1. Si no, podéis usar eritritol, xilitol... En todos los casos se nota bastante el cambio.
- ⦿ Para hacer sin gluten, puedes hacer tu propia mezcla. Para 1kg de harina: 300g de harina de avena sin gluten + 300g de harina de trigo sarraceno + 400g de fécula de patata o almidón de maíz + 10g de goma xantana. Ojo que después deberás incrementar un poco el líquido de la receta (si no quieres unas galletas muy secas).

COOKIES GRUESAS ESTILO LEVAIN

Parte de la receta de las cookies con chips de chocolate. Incrementa la harina en 30/40g. Incrementa también la cantidad de chips de chocolate al doble. Cuando bolees, dales cierta forma ovoidal que hará que queden más gruesas aún. Hornea con la masa bien fría.



Tutoria mayo Cookies

PUEDES USAR GANACHE PARA RELLENAR TUS COOKIES:

- ⦿ 100g de chocolate negro + 100g de nata de montar
- ⦿ 135g de chocolate blanco + 65ml de nata de montar

Troceamos el chocolate negro y lo colocamos en un bol resistente al calor. En un cazo, calentamos la nata hasta que comience a hervir. La vertemos sobre el chocolate. Removemos hasta que se deshaga el chocolate y el ganache esté brillante. Dejamos enfriar cubierto a piel hasta que esté súper súper firme. Como con la nutella, hacemos las bolitas y congelamos. Después las usamos para rellenar las galletas.
