

CÓMO HACER
 La más exquisita
Repostería
ARTESANAL

y Decoración de Pasteles



Contiene recetas para hacer deliciosos
Cupcakes y Cakepops

Bodas
 Aniversarios
 Nacimientos
 San Valentín
 Delicias heladas

¡Últimas Tendencias en DECORACIÓN DE PASTELES!

Infantiles
 Ocasiones especiales
 Navidad
 Pascuas
 Clásicas

¡EL MEJOR CURSO DE REPOSTERÍA LO CURSAS EN TU CASA!

Bizcochuelo clásico

Es la masa más utilizada para formar la base de los pasteles. Es ligera y suave. En su composición entran huevos, harina y azúcar. Puede añadirse polvo de hornear, mantequilla, leche y otros aditivos.

Ingredientes

- 5 huevos
- 125 g de azúcar
- 125 g de harina
- Mantequilla para engrasar

Preparación

- Calentar el horno a temperatura moderada (170 grados).
- En un bol, batir fuertemente las yemas de los huevos junto con el azúcar hasta que resulten cremosas.
- Aparte, batir las claras a punto de nieve e incorporar lentamente al preparado de las yemas y el azúcar.

- Tamizar la harina y echarla, en forma de lluvia, mezclando los ingredientes.
- Untar un molde con mantequilla y procurar en él la preparación, procurando que la masa no llegue al borde para no sobrepasarse.
- Introducir en el horno y cocinar durante aproximadamente 30 minutos.
- Transcurrido este tiempo, comprobar el punto de cocción, sacar del horno y dejar reposar sobre una rejilla.

Nota: Para comprobar que el bizcochuelo está completamente hecho, hundir un dedo y verificar que cuando se lo saque no se adhieran restos de masa.



INFANTILES



GRUPO
clasa

El proyecto editorial americano del siglo XXI



4. Untar un molde con mantequilla y verter la preparación en él.

5. Batir la masa suavemente para incorporar el polvo de hornear y los aditivos.

6. Hornear a la temperatura indicada durante el tiempo especificado.

7. Dejar reposar y desmoldar.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Los huevos, la mantequilla y el azúcar deben estar a temperatura ambiente, por lo que se recomienda sacar un rato antes del refrigerador.
- Al separar las claras de las yemas, hacerlo con cuidado para no hacerlas demasiado frías, que, si se mezcla tan solo un poquito de yema, es imposible batirlas a punto de nieve fuerte.



CÓMO HACER — La más exquisita — Repostería ARTESANAL y Decoración de Pasteles

Idea general de la obra

La repostería actual deslumbra por sus colores, texturas y formas originales, pero aún así lo que más se valora es el trabajo artesanal, los materiales nobles y naturales, sin tanto conservantes ni aditivos. En **Repostería Artesanal** enseñamos las técnicas y los trucos para que demuestre toda su creatividad y talento a través de los más deliciosos pasteles.

Una obra **creada para el público en general**, pues cuenta con instrucciones fáciles, **explicadas paso a paso**, que cualquier principiante se sentirá capacitado de realizar. Sabemos que hoy en día la repostería se ha convertido en una fuente de ingresos, para muchas personas, por lo que entendemos que es un libro **ideal para aficionados y profesionales**, que buscan mantenerse actualizado y conocer nuevas tendencias en decoración de pasteles y en la realización de preparaciones dulces.

Objetivo principal

Acompañar a los que recién están aprendiendo a decorar pasteles, como así también ser de utilidad para expertos reposteros, ya que incluye, además de las explicaciones básicas, las **últimas tendencias de repostería internacional**. Brindamos consejos prácticos para perfeccionar recetas tradicionales, y ofrecemos una guía de procedimientos para preparar y decorar fácilmente los más exquisitos pasteles. Dado que cuenta con numerosos ejemplos de pasteles decorados es aplicable a diferentes ocasiones, por este motivo es **ideal para emprendedores que quieran organizar eventos** o brindar un servicio de repostería en fiestas.

Presentación y estructura

El libro se estructura en dos secciones: en la primera a modo de introducción se desarrollan las **técnicas básicas**, los utensilios y los ingredientes más frecuentes, como el procedimiento para la elaboración de **masas básicas, rellenos y coberturas**. La segunda parte, se extiende a brindar una **amplia variedad de opciones de decoración** para ser utilizadas en **diferentes ocasiones**.

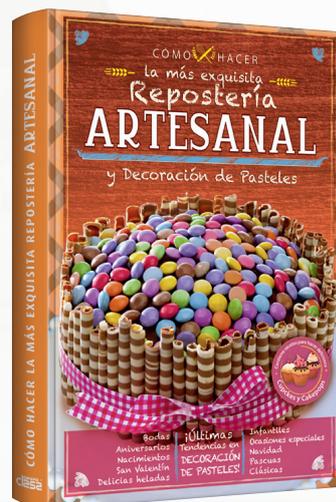
Se incorpora, además un capítulo de "Pequeñas Dulzuras" de gran tendencia actual para los amantes de la pastelería que sienten un placer gigante al degustar pequeñas porciones deliciosas y bonitas como **cupcakes, cookies y cakepops**, que son furor en mesa dulce de todo tipo de fiestas y reuniones.

Recursos utilizados

- **Listado completo de los ingredientes** a utilizar en cada receta.
- **Paso a paso** claramente explicado, para la correcta realización de la receta.
- **Fotografías de alta calidad** de los productos de los productos terminados.
- **Plaquetas con claves y tips** para mejorar las recetas, modificar ingredientes o desarrollar correctamente procedimientos.
- **Glosario** de equivalencias de vocablos hispanoamericanos
- **Tablas con pesos, medidas y sus equivalencias.**
- Apartado especial para registrar notas personales.

Algunas recetas contenidas en la obra

- **Masas básicas:** Bizcochuelo - Pionono - Masa brisé o quebradiza - Hojaldre - Masa bomba - Masa sablée.
- **Rellenos exquisitos:** Cremas - Crema de leche - Salsas
- **Coberturas:** Cobertura de chocolate - Coberturas y baños de azúcar - Glasé real - Cobertura de merengue.
- **Técnicas de decoración:** Trazos y guardas - Hojas y flores en glasé, fondant o chocolate - Bordado con glasé real - Modelado de animales, muñecos, frutas y verduras - Técnica para realizar filigranas - Pastillaje - Pasta de goma - Cómo tornear y recortar pasteles - Figuras y flores de chocolate
- **Pasteles temáticos:** Nacimientos y bebés - Infantiles - Adolescentes - Aniversarios - San Valentín y compromisos - Bodas - Ocasiones especiales - Dulce Navidad - Pascuas - Clásicas - Pequeñas dulzuras - Delicias heladas



Características de la Obra:

- 1 volumen.
- 392 páginas.
- Formato: 20 x 28 cm.
- Encuadernación en cartón abullonado.