

Colección de recetas de Man About Cake

Haz todos los pasteles, rellenos, glaseados y bocadillos dulces que se incluyen en las recetas exclusivas de Man About Cake con Joshua John Russell.

PASTELES

- Pastel de almendra
- Pastel de banana
- Pastel blue o red velvet
- chocolate hundido
- Pastel de chocolate con zanahoria
- Bizcocho de chocolate
- Pastel de rollos de canela
- Bizcocho de café
- Truco de JJR para mezcla preparada de pastel
- Bizcocho de limón
- Pastel marmoleado
- Pastel de chocolate mexicano
- de naranja
- Pastel de piña colada
- Pastel de chispas de arcoíris
- Pastel de especias
- Pastel de vainilla
- Pastel de frutas para bodas

RELLENOS

- Relleno de almendra
- Manjar de azúcar morena
- Relleno de cheesecake
- Manjar de limón
- Mousse de mantequilla de maní
- Caramelo salado

GANACHES

- Ganache de chocolate y menta
- Ganaches de chocolate amargo, de leche y blanco
- Ganache de chocolate blanco y frambuesa

BUTTERCREAMS, BETUNES Y GLASEADOS

- Buttercream de chocolate oscuro
- Betún de mantequilla quemada y queso crema
- Buttercream de merengue suizo quemado
- Buttercream de chocolate
- Betún de queso crema
- Glaseado de flores con manga pastelera

- Crema de mantequilla de merengue italiano con maple
- Buttercream de mascarpone y merengue italiano
- Buttercream de calabaza
- Crema de mantequilla de merengue suizo
- Variaciones de la buttercream y merengue suizo
 - Zarzamora
 - Cereza
 - Café
 - Jengibre cristalizado
 - Limón
 - Matcha
 - Mantequilla de maní
 - Fresa
- Buttercream de chocolate blanco

COBERTURAS PARA PASTEL

- Glaseado espejo de chocolate oscuro
- Fondant sabor a frutas
- Chocolate para moldear

BOCADILLOS DULCES

- Merengues horneados
- Brownies
- Galletas de chispas de chocolate
- Masa de galletas comestible
- Conos de sobras
- Sandwiches de sobras
- Galleta de canela en trozos
- Pâte à choux
- Coco tostado
- Bocadillos de cereal de malvavisco tostado y mantequilla quemada
- Cheesecake de vainilla con corteza de galleta de chocolate

PLANTILLAS

- Marco
- Pop Art
- Araña



Pastel de almendra

Rinde para: dos pasteles redondos de 10 pulgadas (25 cm)

INGREDIENTES

- 4 tazas (800 g) de azúcar granulada
- 6 tazas (750 g) de harina de todo uso
- 1 cucharada más 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de sal
- 1 taza (140 g) de almendras tostadas y finamente picadas
- 2 tazas (480 ml) de leche de almendra o soya sin azúcar
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 1 1/3 (320 ml) de aceite vegetal
- 1 cucharada de extracto de vainilla bourbon de Madagascar
- 2 cucharadas de extracto de almendra

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 oF (175 °C).
2. Engrasa dos moldes para pastel de 10 pulgadas (25 cm).
3. Usa un batidora de pedestal con el accesorio de globo.
4. Combina el azúcar, la harina, el polvo para hornear, la sal y las almendras en el tazón de la batidora de pedestal. Mezcla a velocidad baja.
5. En un tazón pequeño, combina la leche y el vinagre.
6. Combina el aceite y los extractos de vainilla y de almendra en otro tazón pequeño.
7. Agrega la mezcla de aceite, la de leche y la mitad del agua a los ingredientes secos mientras la batidora continúa a baja velocidad. Mezcla hasta que todo se incorpore y no queden grumos.
8. Agrega el agua restante y mezcla a velocidad baja hasta que todo se incorpore por completo.
9. Divide la masa en los moldes preparados. Hornea de 30 a 45 minutos. Revisa los pasteles a los 30 minutos a ver si ya están listos. Cuando los pasteles estén hechos, deben poder tocarse sin problema.



Pastel de banana

Rinde para: dos pasteles redondos de 10 pulgadas (25 cm)

INGREDIENTES

- 4 tazas (792 g) de azúcar granulada
- 6 tazas (720 g) de harina de todo uso
- 1 cucharada más 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 2 tazas (480 ml) de leche de almendra o soya sin azúcar
- 1 cucharada de extracto de vainilla bourbon de Madagascar
- 1 1/3 (320 ml) de aceite vegetal
- 4 bananas maduras

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 oF (175 °C). Engrasa dos moldes para pastel de 10 pulgadas (25 cm) con aceite en spray y reserva.
2. Combina a velocidad baja el azúcar, la harina, el polvo para hornear y la sal en la batidora de pedestal con el accesorio de globo. Esto debe cernir los ingredientes.
3. Agrega el vinagre a la leche de soya y reserva.
4. Agrega la vainilla al aceite.
5. Agrega la mezcla de aceite, la de leche de soya y 1 taza (240 ml) de agua mientras la batidora continúa a velocidad baja.
6. Aplasta las bananas y agrégalas al tazón de la batidora. Mezcla hasta que todo se incorpore y no queden grumos. Agrega otra taza (240 ml) de agua y mezcla hasta que todo esté completamente integrado.
7. Llena los moldes que preparaste y hornea de 30 a 45 minutos. Revisa los pasteles a los 30 minutos para ver si están hechos. Cuando los pasteles estén hechos, deben poder tocarse sin problema.



Pastel blue o red velvet

Rinde para: dos pasteles de 10"

INGREDIENTES

- 4 tazas de azúcar granulada
- 6 tazas de harina de todo uso
- 1 cucharada más 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de sal
- 1/2 taza de cacao en polvo
- 2 tazas de leche de almendra o soya sin azúcar
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 1 1/3 tazas de aceite vegetal
- 1 cucharada de extracto de vainilla bourbon de Madagascar
- 2 tazas de agua
- 3 cucharadas de colorante comestible azul o rojo

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 °F.
2. Engrasa los moldes y reserva.
3. Coloca el accesorio para batir en la batidora de pedestal.
4. Combina el azúcar, la harina, el cacao en polvo, la sal y el polvo para hornear en la batidora y enciéndela a baja velocidad. Esto debe cernir los ingredientes.
5. Agrega colorante comestible azul o rojo al agua y reserva.
6. Agrega el vinagre a la leche y reserva.
7. Agrega la vainilla al aceite.
8. Mientras la batidora se encuentra a velocidad baja, agrega la mezcla de aceite, la mezcla de leche y la mitad de la mezcla de agua.
9. Mezcla hasta que todo se incorpore y no se vean grumos.
10. Agrega la última porción de agua y bate hasta que todo se incorpore por completo.
11. Llena los moldes y hornea por 30 a 45 minutos, verifica el estado de los pasteles a los 30 minutos. Cuando los pasteles estén hechos, deben poder tocarse sin problema.



Chocolate hundido

Rinde para: dos pasteles de 10"

INGREDIENTES

- 4 tazas de azúcar blanca
- 5 tazas de harina de todo uso
- 1 1/3 tazas de cacao en polvo
- 1 cucharada más 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de sal
- 2 tazas de leche de almendra o soya sin azúcar
- 2 tazas de agua
- 2 cucharadas de espresso instantáneo en polvo
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 1 1/3 de aceite vegetal
- 1 cucharada de extracto de vainilla bourbon de Madagascar

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 °F.
2. Engrasa los moldes y reserva.
3. Combina el azúcar, la harina, el cacao en polvo, la sal y el polvo para hornear a velocidad baja en una batidora de pedestal con el accesorio de globo. Esto debe cernir los ingredientes.
4. Agrega el espresso en polvo al agua y reserva.
5. Agrega el vinagre a la leche y reserva.
6. Agrega la vainilla al aceite.
7. Mientras la batidora se encuentra a velocidad baja, agrega la mezcla de aceite, la mezcla de leche y la mitad de la mezcla de agua.
8. Mezcla hasta que todo se incorpore y no se vean grumos.
9. Agrega la última porción de agua y bate hasta que todo se incorpore por completo.
10. Llena los moldes y hornea por 30 a 45 minutos, verifica el estado de los pasteles a los 30 minutos. Cuando los pasteles estén hechos, deben poder tocarse sin problema.



Pastel de chocolate con zanahoria

Rinde para: dos moldes de 8 pulgadas (20 cm)

INGREDIENTES

- 5 huevos grandes
- 1 taza (200 g) de azúcar morena clara compactada
- 2 tazas (400 g) de azúcar granulada
- 1 taza (240 ml) de aceite vegetal
- 2 1/4 tazas (280 g) de harina de todo uso
- 1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- 1/4 de taza (60 ml) de chocolate amargo derretido
- 1/4 taza (20 g) de cacao en polvo
- 2 tazas (220 g) de zanahorias ralladas

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 300 °F (150 °C). Engrasa dos moldes de 8 pulgadas (20 cm) con aceite en spray
2. En el tazón de batidora de pedestal con el accesorio de globo bate los huevos y los azúcares a velocidad alta por 2 minutos hasta que queden ligeros y esponjosos.
3. Baja la velocidad a media y añade el aceite lentamente.
4. Apaga la batidora y añade la harina, el polvo para hornear, la sal, el chocolate derretido y el cacao en polvo.
5. Mezcla a velocidad baja hasta que todo se incorpore.
6. Agrega las zanahorias y mezcla a velocidad baja hasta que todo se integre.
7. Vierte la mezcla en los moldes ya preparados.
8. Hornea entre una hora y 30 minutos y una hora 45 minutos o hasta que un palillo salga limpio y la parte superior se eleve de nuevo luego de presionarla suavemente.



Bizcocho de chocolate

Rinde para: dos pasteles de 10 pulgadas (25 cm)

INGREDIENTES

- 4 tazas (420 g) de harina de todo uso
- 8 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 taza (85 g) de cacao en polvo sin azúcar
- 2 cucharaditas de sal
- 8 huevos (separados)
- 3 1/2 tazas (693 g) de azúcar granulada
- 2 tazas (455 g) de mantequilla
- 2 tazas (480 ml) de leche entera
- 4 cucharaditas de extracto puro de vainilla

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 °F (175 °C/nivel 4). Si se trata de un horno de convección, precalienta a 325 °F (165 °C/nivel 3). Rocía los moldes con aceite en spray o engrásalos con mantequilla y luego cúbrelos con harina.
2. Cierne juntos el polvo para hornear, la harina, el cacao en polvo y la sal y reserva.
3. Bate las claras de huevo en el tazón de la batidora con el accesorio de globo hasta que queden esponjosas, más o menos 1 minuto.
4. Con la batidora aún a velocidad alta, espolvorea ½ taza (99 g) de azúcar lentamente en las claras batidas. Mezcla hasta que se formen picos suaves, más o menos 5 minutos. Pasa las claras a un tazón limpio y reserva.
5. Bate la mantequilla y las 3 tazas restantes (594 g) de azúcar con el accesorio de batidor plano hasta que quede esponjosa y ligera.
6. Con la batidora a velocidad media, agrega las yemas lentamente, poco a poco, y permite que se incorporen por completo antes de agregar más. Raspa el tazón.
7. Combina la leche y la vainilla.
8. Agrega un tercio de la mezcla de harina y un tercio de la mezcla de leche al tazón y mezcla a velocidad baja hasta que esté completamente integrado. Raspa el tazón y repite 2 veces más hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
9. Saca el tazón de la batidora y mezcla de forma envolvente y a mano las claras de huevo batidas poco a poco.
10. Divide la mezcla en los moldes ya listos y hornea de 45 a 50 minutos. Cuando ya estén hechos, los pasteles deben estar firmes al tacto y los palillos debe salir limpios al insertarlos al centro.



Pastel de rollos de canela

Rinde para: dos pasteles de 10"

INGREDIENTES

- Aceite en spray o mantequilla para los moldes
- 6 tazas (720 g) de harina de todo uso, más para los moldes
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 2 tazas (480 ml) de leche de almendra
- (puedes usar leche de coco o de soya)
- 4 tazas (792 g) de azúcar granulada
- 4 cucharaditas de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de sal
- 1 1/3 (320 ml) de aceite vegetal
- 1 cucharada de extracto puro de vainilla
- 2 cucharadas de canela molida
- 1/2 cucharadita de nuez moscada molida

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 °F (175 °C/nivel 4); si es horno de convección precalienta el horno a 325 °F (165 °C/calor 3). Rocía los moldes con aceite en spray o engrásalos con mantequilla y luego cúbrelos con harina.
2. Combina el vinagre y la leche de almendra y reserva.
3. Combina el azúcar, la harina, el polvo para hornear y la sal a baja velocidad en una batidora de pedestal con el accesorio de globo (esto cernirá los ingredientes secos).
4. Agrega el aceite, las 2 tazas (480 ml) de agua y la mitad de la mezcla de leche a los ingredientes secos y bate a velocidad baja hasta que esté incorporado. Raspa el tazón una o dos veces.
5. Agrega el resto de la mezcla de leche y bate hasta que todo se incorpore, luego apaga la batidora.
6. Combina la canela y la nuez moscada en un tazón mediano. Transfiere 2 tazas de la mezcla al mismo tazón y mezcla de manera envolvente hasta que las especias se incorporen completamente.
7. Divide la mezcla de la batidora de manera equitativa en los dos moldes.
8. Salpica de manera uniforme la mezcla de canela encima de la masa en los moldes. Con un palito de brocheta, mueve la masa de canela por todo alrededor formando remolinos.
9. Hornea por 30 o 40 minutos y revisa los pasteles luego de 30 minutos. Cuando ya estén hechos, los pasteles deben estar firmes al tacto y los palillos debe salir limpios al insertarlos al centro.



Bizcocho de café

Rinde para: dos pasteles de 10 pulgadas (25 cm)

INGREDIENTES

- 2 tazas (454 g) de mantequilla
- 3 ½ tazas (200 g) de azúcar granulada
- 2 tazas (480 ml) de leche entera
- 4 tazas (800 g) de harina de todo uso
- 8 huevos (separados)
- 8 cucharaditas de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de sal
- 4 cucharaditas de extracto de vainilla
- 3 cucharadas de polvo de espresso King Arthur
- 1 cucharadita de canela en polvo

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 °F (175 °C/nivel 4). Si se trata de un horno de convección, precaliéntalo a 325 °F (160 °C).
2. Cierne juntos el polvo para hornear, la harina, el polvo de espresso, la canela y la sal. Separa.
3. Coloca las claras de huevo en una batidora de pedestal con el accesorio de globo y bate a velocidad alta hasta que estén esponjosas (más o menos 1 minuto).
4. Con la batidora todavía en velocidad alta, espolvorea ½ taza de azúcar, poco a poco, sobre las claras batidas. Bate hasta que se formen picos firmes (alrededor de 5 minutos). Reserva las claras batidas.
5. Bate la mantequilla y las 3 tazas de azúcar restantes a velocidad media alta hasta que quede ligera y esponjosa en una batidora de pedestal con el accesorio de batidor plano.
6. Agrega lentamente las yemas con la batidora a velocidad media, poco a poco, y permite que se incorpore todo antes de agregar más. Raspa el tazón.
7. Combina la vainilla y la leche. Luego añade como 1/3 de la mezcla de leche al tazón y mezcla a velocidad baja hasta que se mezcle todo.
8. Raspa el tazón y repite dos veces más hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
9. Saca el tazón de la batidora de pedestal y agrega las claras batidas poco a poco a mano.
10. Divide la mezcla entre los dos moldes ya listos y hornea por 45 o 50 minutos. Cuando ya estén hechos, los pasteles deben estar firmes al tacto y los palillos debe salir limpios al insertarlos al centro.



Truco de JJR para mezcla preparada de pastel

Rinde para: depende de la mezcla para pastel que elijas

INGREDIENTES

- Aceite en spray
- 8 onzas (225 g) de queso crema a temperatura ambiente
- 1 caja de mezcla para pastel más los ingredientes indicados en la parte trasera de la caja
- 1 cucharada de extracto puro de vainilla

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno de acuerdo a las instrucciones de la caja y engrasa los moldes (como los que pida la caja de mezcla para pastel) con aceite en spray.
2. Bate el queso crema en una batidora de pedestal con el accesorio de batidor plano hasta que quede suave y raspa el tazón unas cuantas veces. Agrega el extracto de vainilla.
3. Cambia al accesorio de globo y mezcla los ingredientes indicados en la parte trasera de la caja de la mezcla para pastel.
4. Agrega la mezcla para pastel en la batidora a velocidad baja y sigue las instrucciones de batido que se encuentran en la parte trasera de la caja.
5. Vierte la mezcla en los moldes engrasados y sigue las instrucciones de horneado de la caja.



Bizcocho de limón

Rinde para: dos pasteles redondos de 10 pulgadas (25 cm) o cuatro pasteles redondos de 8 pulgadas (20 cm)

INGREDIENTES

- 4 tazas (480 g) de harina de todo uso
- 8 cucharaditas de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de sal
- 8 huevos (separados)
- 3 1/2 tazas (693 g) de azúcar granulada
- 2 tazas (455 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 2 tazas (480 ml) de leche entera
- 4 limones (jugo y ralladura)
- 4 cucharaditas de extracto puro de vainilla

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 °F (175 °C/nivel 4). Si se trata de un horno de convección, precalienta a 325 °F (165 °C/nivel 3).
2. Cierne juntos el polvo para hornear, la harina y la sal y reserva.
3. Bate las claras de huevo en el tazón de la batidora con el accesorio de globo hasta que queden esponjosas, más o menos 1 minuto.
4. Con la batidora aún a velocidad alta, espolvorea 1/2 taza (99 g) de azúcar lentamente en las claras batidas. Mezcla hasta que se formen picos suaves, más o menos 5 minutos. Pasa las claras a un tazón limpio y reserva.
5. Bate la mantequilla y las 3 tazas (594 g) de azúcar en el tazón de la batidora de pedestal con el accesorio de batidor plano hasta que quede suave y esponjosa.
6. Con la batidora a velocidad media, agrega las yemas lentamente, poco a poco, y permite que se incorporen por completo antes de agregar más. Raspa el tazón.
7. Combina la leche, el jugo de limón, la vainilla y la ralladura en un tazón aparte.
8. Agrega un tercio de la mezcla de harina y un tercio de la mezcla de leche al tazón y mezcla a velocidad baja hasta que esté completamente integrado.
9. Raspa el tazón y repite 2 veces más hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
10. Saca el tazón de la batidora de pedestal y agrega las claras batidas poco a poco a mano.
11. Divide la mezcla en los moldes ya listos y hornea de 45 a 50 minutos. Cuando ya estén hechos, los pasteles deben estar firmes al tacto y los palillos debe salir limpios al insertarlos al centro.



Pastel marmoleado

Nota: este pastel se hace al combinar la mezcla de los pasteles de chocolate y de vainilla. Tendrás que hacer la mezcla para cada pastel por separado y hornearlas juntas en los moldes.

Rinde para: dos pasteles de 10"

INGREDIENTES PARA EL PASTEL DE CHOCOLATE

- 2 tazas de azúcar blanca
- 2 1/2 tazas de harina de todo uso
- 2/3 de taza de cacao en polvo
- 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza leche de almendra o soya sin azúcar
- 1 taza de agua
- 1 cucharada de espresso instantáneo en polvo
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 2/3 de taza de aceite vegetal
- 1 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla bourbon Madagascar

PREPARACIÓN DE LA MEZCLA DE CHOCOLATE

1. Combina el azúcar, la harina, el cacao en polvo, la sal y el polvo para hornear a velocidad baja en una batidora de pedestal con el accesorio de globo. Esto debe cernir los ingredientes.
2. Agrega el espresso en polvo al agua y reserva.
3. Agrega el vinagre a la leche y reserva.
4. Agrega la vainilla al aceite.
5. Mientras la batidora se encuentra a velocidad baja, agrega la mezcla de aceite, la mezcla de leche y la mitad de la mezcla de agua.
6. Mezcla hasta que todo se incorpore y no se vean grumos.
7. Agrega la última porción de agua y bate hasta que todo se incorpore por completo.

CONTINUACIÓN EN LA SIGUIENTE PÁGINA



Pastel marmoleado (Continuación)

INGREDIENTES PARA EL PASTEL DE VAINILLA

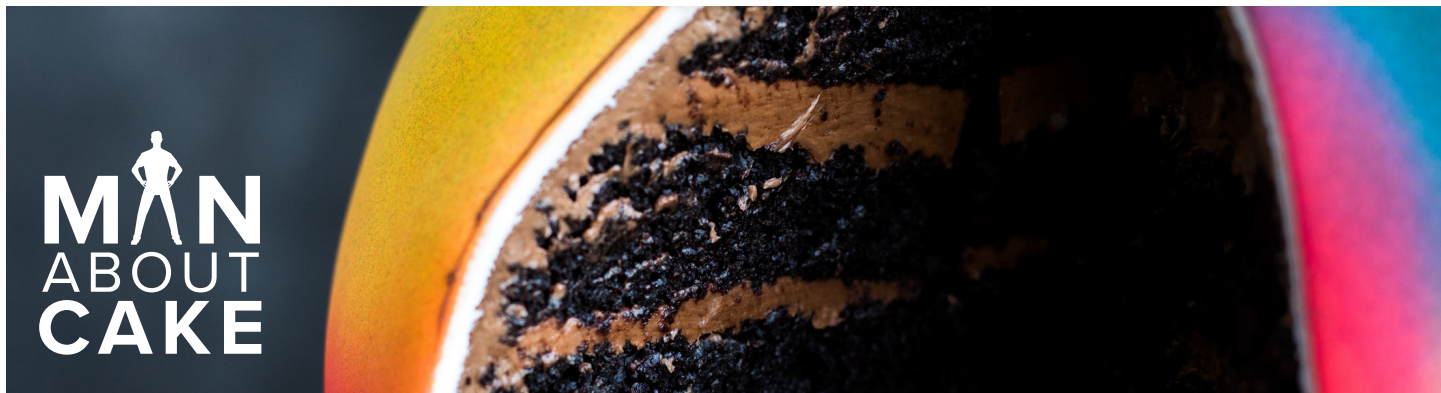
- 2 tazas de azúcar blanca
- 3 tazas de harina de todo uso
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
- 1 taza leche de almendra o soya sin azúcar
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 2/3 de taza de aceite vegetal
- 1 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla bourbon Madagascar
- 1 taza de agua

PREPARACIÓN DE LA MEZCLA DE VAINILLA

1. Coloca el accesorio para batir en la batidora de pedestal.
2. Combina el azúcar, la harina, la sal y el polvo para hornear en la batidora y enciéndela a baja velocidad. Esto debe cernir los ingredientes.
3. Agrega el vinagre a la leche y reserva.
4. Agrega la vainilla al aceite.
5. Mientras la batidora se encuentra a velocidad baja, agrega la mezcla de aceite, la mezcla de leche y la mitad del agua.
6. Mezcla hasta que todo se incorpore y no se vean grumos.
7. Agrega la última porción de agua y bate hasta que todo se incorpore por completo.

PREPARACIÓN DEL PASTEL MARMOLEADO

1. Precalienta el horno a 350 °F.
2. Engrasa dos moldes para pastel redondos de 10" y reserva.
3. Vierte la mitad de la vainilla en cada molde preparado. Divide la mezcla de chocolate en dos y vierte cada mitad sobre
4. la mezcla de vainilla. Pasa un cuchillo a una espátula pequeña a través de la mezcla y haz un diseño aleatorio para "marmolear" el pastel.
5. Hornea de 30 a 45 minutos. Revisa los pasteles a los 30 minutos a ver si ya están listos. Cuando los pasteles estén hechos, deben poder tocarse sin problema.



Pastel de chocolate mexicano

Rinde para: dos pasteles de 10 pulgadas (25 cm)

INGREDIENTES

- 4 tazas (800 g) de azúcar granulada
- 5 tazas (625 g) de harina de todo uso
- 1 1/3 tazas (115 g) de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cucharada más 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharada de canela molida
- 1 cucharadita de nuez moscada molida
- 1 cucharadita de pimienta inglesa molida
- 2 cucharadas de espresso instantáneo en polvo
- 2 tazas de agua (480 ml)
- 2 tazas (480 ml) de leche de almendra o soya sin azúcar
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 1 1/3 (320 ml) de aceite vegetal
- 1 cucharada de vainilla bourbon Madagascar

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 oF (175 °C). Si se trata de un horno de convección, precaliéntalo a 325 °F (165 °C).
2. Engrasa dos moldes para pastel de 10 pulgadas (25 cm) y resérvalos.
3. Combina el azúcar granulado, la harina, el cacao en polvo, las especias, el polvo para hornear y la sal en la batidora de pedestal con el accesorio de globo. Mezcla a velocidad baja. Esto debe cernir los ingredientes.
4. Mezcla el polvo de espresso y el agua en un tazón pequeño o taza medidora y reserva.
5. Combina la leche y el vinagre en otro tazón pequeño o taza medidora y reserva.
6. Mientras la batidora se encuentra a velocidad baja, agrega el aceite, la mezcla de leche y la mitad del agua a los ingredientes secos. Mezcla hasta que todo se incorpore y no queden grumos.
7. Agrega el agua restante y mezcla a velocidad baja hasta que todo se incorpore por completo.
8. Divide la masa en los moldes preparados. Hornea de 30 a 45 minutos. Revisa los pasteles a los 30 minutos a ver si ya están listos. Cuando los pasteles estén hechos, deben poder tocarse sin problema.



Pastel de naranja

Rinde para: dos moldes de 10 pulgadas (25 cm)

INGREDIENTES

- 4 tazas (800 g) de azúcar granulada
- 6 tazas (750 g) de harina de todo uso
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharada más 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 1/3 (320 ml) de aceite vegetal
- 2 cucharaditas de pasta de vaina de vainilla bourbon de Madagascar
- 2 cucharaditas de ralladura de naranja (más o menos 4 naranjas, depende del tamaño)
- 4 tazas (950 ml) de jugo de naranja

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 oF (175 °C).
2. Engrasa dos moldes para pastel de 10 pulgadas (25 cm).
3. Usa un batidora de pedestal con el accesorio de globo.
4. Combina el azúcar, la harina, la sal y el polvo para hornear en el tazón de la batidora de pedestal. Mezcla a velocidad baja.
5. Combina el aceite, el extracto de vainilla y la ralladura de naranja en un tazón pequeño.
6. Mientras la batidora está a velocidad baja, agrega la mezcla de aceite y la mitad del jugo de naranja a los ingredientes secos. Mezcla hasta que todo se incorpore y no queden grumos.
7. Agrega el resto del jugo de naranja y bate hasta que todo se incorpore por completo.
8. Divide la masa en los moldes preparados. Hornea de 30 a 45 minutos. Revisa los pasteles a los 30 minutos a ver si ya están listos. Cuando los pasteles estén hechos, deben poder tocarse sin problema.



Pastel de piña colada

Este pastel tropical está hecho con capas alternadas de:

- Pastel de vainilla de JJR (a continuación)
- Jarabe simple de coco y ron para humedecer (a continuación)
- Hojuelas de coco tostado (a continuación)
- Rebanadas de piña fresca
- Buttercream de queso crema de JJR (a continuación)

Pastel de vainilla

Rinde para: dos pasteles de 10"

INGREDIENTES

- 4 tazas de azúcar granulada
- 6 tazas de harina de todo uso
- 1 cucharada más 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de sal
- 2 tazas de leche de soya o de almendra sin azúcar
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 1 1/3 tazas de aceite vegetal
- 1 cucharada de extracto de vainilla bourbon Madagascar
- 2 tazas de agua

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 °F.
2. Engrasa los moldes y reserva.
3. Coloca el tazón de la batidora de pedestal con el accesorio de globo.
4. Combina el azúcar, la harina, la sal y el polvo para hornear en la batidora y enciéndela a velocidad baja. Esto debe cernir los ingredientes.
5. Agrega el vinagre a la leche y reserva.
6. Agrega la vainilla al aceite.
7. Mientras la batidora se encuentra a velocidad baja, agrega la mezcla de aceite, la mezcla de leche y la mitad del agua.
8. Mezcla hasta que todo se incorpore y no se vean grumos.
9. Agrega la última porción de agua y bate hasta que todo se incorpore por completo.
10. Llena los moldes y hornea de 30 a 45 minutos. Revisa los pasteles a los 30 minutos a ver si ya están listos. Cuando los pasteles estén hechos, deben poder tocarse sin problema.

[CONTINUACIÓN EN LA SIGUIENTE PÁGINA](#)



Jarabe simple de coco y ron para remojar

Rinde para: 2 tazas

INGREDIENTES

- 1 taza de agua
- 1 taza de azúcar blanca granulada
- 1 taza de ron sabor coco
- Sustituye con 1 cucharadita de extracto de coco si quieres una versión sin alcohol

PREPARACIÓN

1. Agrega azúcar y agua en una cacerola mediana y ponla a hervir a fuego bajo. Reduce el calor un poco y mezcla hasta que el azúcar se disuelva. Si usas extracto de coco en lugar de ron, agrega el extracto en este momento.
2. Retira la cacerola de la fuente de calor y deja que se enfríe completamente. Vierte en la botella dispensadora. Si usas ron, agrégalo en este momento y mezcla completamente con el jarabe.

Hojuelas de coco tostado

INGREDIENTES

- Hojuelas de coco

PREPARACIÓN

1. Calienta el horno a 350 °F.
2. Coloca las hojuelas de coco en una sola capa en una bandeja para galletas o sartén con papel encerado y colócalas en el horno precalentado.
3. El coco se dorará en la superficie y en los costados, así que remueve con un tenedor cada cinco minutos para que el dorado quede parejo.
4. Hornea hasta obtener el color deseado (dorado).

CONTINUACIÓN EN LA SIGUIENTE PÁGINA



Buttercream de queso crema de JJR

Rinde para: es suficiente para rellenar y embetunar dos pasteles redondos de 10"

INGREDIENTES

- 3 libras de queso crema
- 2 libras de mantequilla sin sal
- 1 libra de azúcar glas
- 1 cucharada de pasta de vaina de vainilla bourbon de Madagascar

PREPARACIÓN

1. Asegúrate de que todos los ingredientes se encuentren a temperatura ambiente antes de mezclar.
2. Bate el queso crema en una batidora de pedestal con el accesorio de batidor plano hasta que quede suave (a velocidad media por un par de minutos).
3. Añade la mantequilla y mezcla hasta incorporar.
4. Agrega la vainilla y el azúcar y mezcla a velocidad baja hasta que se incorporen.
5. Cambia el accesorio de la batidora por el de globo.
6. Bate hasta que todo quede ligero y esponjoso.



Pastel de chispas de arcoíris

Rinde para: dos pasteles de 10"

INGREDIENTES

- 4 tazas de azúcar granulada
- 6 tazas de harina de todo uso
- 1 cucharada más 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de sal
- 2 tazas de leche de almendra o soya sin azúcar
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 1 1/3 tazas de aceite vegetal
- 1 cucharada de extracto de vainilla bourbon de Madagascar
- 2 tazas de agua
- 1/2 taza de chispas de colores

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 °F.
2. Engrasa los moldes y reserva.
3. Coloca el accesorio para batir en la batidora de pedestal.
4. Combina el azúcar, la harina, la sal y el polvo para hornear en la batidora y enciéndela a baja velocidad. Esto debe cernir los ingredientes.
5. Agrega el vinagre a la leche y reserva.
6. Agrega la vainilla al aceite.
7. Mientras la batidora se encuentra a velocidad baja, agrega la mezcla de aceite, la mezcla de leche y la mitad del agua.
8. Mezcla hasta que todo se incorpore y no se vean grumos.
9. Agrega la última porción de agua y bate hasta que todo se incorpore por completo.
10. Agrega las chispas y bate para que se distribuyan parejo.
11. Llena los moldes y hornea por 30 a 45 minutos, verifica el estado de los pasteles a los 30 minutos. Cuando los pasteles estén hechos, deben poder tocarse sin problema.



Pastel de especias

Rinde para: dos moldes de 10 pulgadas (25 cm)

INGREDIENTES

- 4 tazas (800 g) de azúcar granulada
- 6 tazas (750 g) de harina de todo uso
- 1 cucharada más 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de pimienta inglesa molida
- 1/2 cucharadita de nuez moscada molida
- 1/2 cucharadita de jengibre molido
- 2 tazas (480 ml) de leche de almendra o soya sin azúcar
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 1 1/3 (320 ml) de aceite vegetal
- 1 cucharada de extracto de vainilla bourbon de Madagascar
- 2 tazas de agua (480 ml)

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 oF (175 °C).
2. Engrasa dos moldes para pastel de 10 pulgadas (25 cm).
3. Usa un batidora de pedestal con el accesorio de globo.
4. Combina el azúcar, la harina, el polvo para hornear, la sal, la canela, la pimienta, la nuez moscada y el jengibre en el tazón de la batidora de pedestal. Mezcla a velocidad baja para distribuir los ingredientes de manera homogénea.
5. En un tazón pequeño, combina la leche y el vinagre.
6. En otro tazón pequeño, combina el aceite y la vainilla.
7. Agrega la mezcla de aceite, la de leche y la mitad del agua a los ingredientes secos mientras la batidora continúa a baja velocidad. Mezcla hasta que todo se incorpore y no queden grumos.
8. Agrega el agua restante y mezcla a velocidad baja hasta que todo se incorpore por completo.
9. Divide la masa en los moldes preparados. Hornea de 30 a 45 minutos. Revisa los pasteles a los 30 minutos a ver si ya están listos. Cuando los pasteles estén hechos, deben poder tocarse sin problema.



Pastel de vainilla

Rinde para: dos pasteles de 10"

INGREDIENTES

- 4 tazas de azúcar granulada
- 6 tazas de harina de todo uso
- 1 cucharada más 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de sal
- 2 tazas de leche de almendra o soya sin azúcar
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 1 1/3 tazas de aceite vegetal
- 1 cucharada de extracto de vainilla bourbon de Madagascar
- 2 tazas de agua

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 °F.
2. Engrasa los moldes y reserva.
3. Coloca el accesorio para batir en la batidora de pedestal.
4. Combina el azúcar, la harina, la sal y el polvo para hornear en la batidora y enciéndela a baja velocidad. Esto debe cernir los ingredientes.
5. Agrega el vinagre a la leche y reserva.
6. Agrega la vainilla al aceite.
7. Mientras la batidora se encuentra a velocidad baja, agrega la mezcla de aceite, la mezcla de leche y la mitad del agua.
8. Mezcla hasta que todo se incorpore y no se vean grumos.
9. Agrega la última porción de agua y bate hasta que todo se incorpore por completo.
10. Llena los moldes y hornea por 30 a 45 minutos, verifica el estado de los pasteles a los 30 minutos. Cuando los pasteles estén hechos, deben poder tocarse sin problema.



Pastel de frutas para bodas

Rinde para: dos pasteles de 10"

INGREDIENTES

PARA LA FRUTA

- 50 g de cerezas deshidratadas
- 50 g de moras azules deshidratadas
- 50 g de arándanos deshidratados
- 50 g de melocotón deshidratado
- 50 g de piña deshidratada
- 50 g de coco rallado
- 1 taza (240 ml) de whiskey
- 50 g de arándanos deshidratados
- 50 g de melocotón deshidratado
- 50 g de piña deshidratada
- 50 g de coco rallado
- 1 taza (240 ml) de whiskey

PREPARACIÓN

REMOJA LA FRUTA

1. Junta todos los ingredientes secos y pícalos un poco para partir las piezas más grandes.
2. Coloca la fruta en un tazón y cúbreala con whiskey. Deja en remojo toda la noche.
3. Drena la fruta antes de agregarla a la mezcla.

PARA EL PASTEL

- 170 g (6 onzas/1 1/2 barras) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 170 g (6 onzas) de azúcar granulada
- 4 huevos grandes
- 255 g (8 onzas) de harina de todo uso
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 2 cucharaditas de vinagre blanco
- 2 cucharaditas de vainilla bourbon de Madagascar
- 1/2 cucharadita de nuez moscada molida

CONTINUACIÓN EN LA SIGUIENTE PÁGINA



HAZ EL PASTEL

1. Engrasa los moldes y reserva.
2. Bate la mantequilla con el azúcar en el tazón de una batidora de pedestal con el accesorio de batidor plano a velocidad baja hasta que quede ligera y esponjosa, más o menos 5 minutos.
3. Prende la batidora a velocidad media y añade los huevos uno por uno, y raspa el tazón cada vez que los agregues.
4. Agrega el resto de los ingredientes, incluida la fruta deshidratada, y mezcla a velocidad baja hasta que se incorpore todo.
5. Hornea a 350 °F (175 °C/nivel 4) de 30 a 45 minutos o hasta que el palillo salga limpio al insertarlo en el centro.



Relleno de almendra

Rinde para: es suficiente para llenar dos pasteles redondos de 10"

INGREDIENTES

- 1 libra (455 g/4 barras) de mantequilla a temperatura ambiente
- 8 onzas (225 g) de pasta de almendras
- 4 onzas (115 g) de azúcar glas
- 2 cucharadas de vainilla bourbon de Madagascar
- Una pizca de sal

MÉTODO

1. Bate la mantequilla con la pasta de almendras en el tazón de una batidora de pedestal con el accesorio de batidor plano a velocidad media hasta que quede suave.
2. Pasa la mezcla por un colador.
3. Regresa la mezcla al tazón de la batidora, agrega el azúcar, la vainilla y la sal y mezcla a velocidad baja hasta que todo se incorpore.



Manjar de azúcar morena

Rinde para: 2 tazas, suficiente para rellenar un pastel de 8 pulgadas (20 cm)

INGREDIENTES

- 1/2 taza (120 ml) de agua
- 1 cucharada de jarabe de maple
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1/2 taza (115 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 3/4 de taza (150 g) de azúcar granulada
- 1/3 de taza (70 g) de azúcar moreno compactado
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 5 yemas de huevos grandes

PREPARACIÓN

1. Coloca el agua, el jarabe de maple y la fécula de maíz en una cacerola.
2. Bate para disolver la fécula de maíz (no deben quedar grumos).
3. Hierve a fuego medio alto sin dejar de batir hasta que la mezcla se espese, alrededor de 2 o 3 minutos.
4. Agrega la mantequilla, el azúcar granulada, el azúcar moreno y la vainilla y calienta hasta que la mezcla se derrita y los azúcares se disuelvan.
5. Bate las yemas en un tazón.
6. Tempera las yemas al agregar una pequeña cantidad del líquido caliente y bate hasta que se incorporen (esto calentará las yemas).
7. Agrega las yemas temperadas a la cacerola y cocina a fuego bajo sin dejar de batir hasta que el manjar se espese, de 10 a 12 minutos.
8. Pasa el manjar ya terminado a un tazón o contenedor. Pon un pedazo de film plástico directamente en la superficie del manjar para evitar que se forme nata. Cubre el contenedor o el tazón y refrigera el manjar toda la noche antes de usarlo.



Relleno de cheesecake

Rinde para: suficiente para rellenar dos pasteles redondos de 10 pulgadas (25 cm)

INGREDIENTES

- Cheesecake comprado en tiendas
- Un puño de galletas graham en migas
- 8 onzas (225 g) de queso crema ablandado
- 1 cucharada de pasta de vaina de vainilla bourbon de Madagascar
- Leche (la que se necesite)

PREPARACIÓN

1. En una batidora de pedestal con el accesorio de batidor plano, mezcla todos los ingredientes a velocidad baja. Agrega la leche poco a poco hasta que obtengas la espesura deseada.



Manjar de limón

Rinde para: suficiente para rellenar un pastel de 8"

INGREDIENTES

- 1/2 taza (120 ml) de jugo de limón
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1 cucharada de cáscara de limón finamente rallada
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 3/4 de taza (150 g) de azúcar granulada
- 4 yemas de huevos grandes

PREPARACIÓN

1. Coloca el jugo de limón y la fécula de maíz en una cacerola fría.
2. Bate para disolver la fécula de maíz (no deben quedar grumos).
3. Agrega la ralladura y calienta a fuego medio alto. Bate de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla se espese.
4. Agrega la mantequilla y el azúcar y calienta hasta que la mantequilla se derrita y el azúcar se haya disuelto.
5. Bate las yemas en un tazón.
6. Tempera las yemas al agregar una pequeña cantidad del líquido caliente y bate hasta que se incorporen (esto calentará las yemas).
7. Añade las yemas a la cacerola y calienta a fuego bajo sin dejar de batir por 10 o 12 minutos hasta que el manjar esté espeso. Pasa el manjar ya terminado a un tazón o contenedor.
8. Pon un pedazo de film plástico directamente en la superficie del manjar para evitar que se forme nata. Cubre el tazón o contenedor y refrigera el manjar toda la noche antes de usarlo.



Mousse de mantequilla de maní

INGREDIENTES

- 2 tazas (480 ml) de crema para batir
- 2 1/2 libras (1,1 kg) de mantequilla de maní sin trozos
- 1 1/2 libras (680 g) de queso crema a temperatura ambiente
- 1 libra (455 g) de azúcar moreno claro
- 2 cucharadas de extracto de vainilla

PREPARACIÓN

1. Bate la crema a mano o con batidora hasta formar picos suaves y reserva.
2. Mezcla la mantequilla de maní, el queso crema, el azúcar moreno y la vainilla en el tazón de una batidora de pedestal con el accesorio de batidor plano a baja velocidad hasta que todo se incorpore.
3. Retira el tazón de la batidora y mezcla a mano de forma envolvente la crema batida con la mezcla de mantequilla de maní.
4. Cubre la mezcla y guárdala en el refrigerador. Utiliza este mousse frío para tener mejores resultados.
5. El mousse se puede almacenar en el refrigerador por una semana.



Caramelo salado

Rinde para: alrededor de 4 tazas (900 gramos)

INGREDIENTES

- 3 tazas (594 g) de azúcar granulada
- 1 cucharadita de cremor tártaro
- 1 taza (300 g) de miel de agave
- 1 taza (240 ml) de crema para batir
- 1/2 taza (120 ml) de leche evaporada
- 1/2 taza (1 barra/115 g) de mantequilla sin sal
- 1 cucharada de extracto de vainilla bourbon de Madagascar
- 2 cucharaditas de sal

PREPARACIÓN

1. Combina el azúcar, el cremor tártaro y la miel de agave en una cacerola grande y colócala a fuego alto. Puedes mezclar para incorporar pero deberás parar cuando se comiencen a formar burbujas en los bordes de la cacerola.
2. Usa una brocha de repostería húmeda para quitar el azúcar cristalizado de los bordes de la cacerola cuando la mezcla hierva.
3. Mientras la mezcla hierve, combina la crema, la leche, la mantequilla, la vainilla y la sal en una cacerola pequeña y calienta hasta que empiece a hervir. Retira del fuego.
4. Una vez que la mezcla de miel de agave y azúcar tengan el color deseado (debe ser de un color café dorado oscuro), retira del fuego y agrega la leche poco a poco mientras bates. Agregar la leche hará que la mezcla hierva y se derrame por el cambio de temperatura, así que hazlo muy lentamente y poco a poco.
5. Cuando la mezcla de la leche se haya incorporado, deja que el caramelo se enfríe en la cacerola por 30 minutos y luego pásalo a un contenedor para almacenar.
6. Guárdala cubierta en el refrigerador y regrésala a temperatura ambiente antes de usar.



Ganache de chocolate y menta

Rinde para: suficiente para rellenar un pastel de 6 pulgadas

INGREDIENTES

- 1 libra de chocolate real (no del tipo para cobertura)
- 18 onzas de crema para batir
- 1 cucharada de aceite o extracto de menta

PREPARACIÓN

1. Si el chocolate es en barra, corta en trozos pequeños, colócalos en un tazón de vidrio y reserva. Si el chocolate es en chispas o monedas, puedes usarlo así.
2. Combina la crema para batir y la menta y calienta en una cacerola mediana a fuego medio bajo hasta que empiece a hervir. ¡No dejes de vigilar la mezcla! Si la crema llega a hervir, se derramará por los bordes.
3. Vierte la crema caliente de menta cuidadosamente sobre el chocolate y bate hasta que quede homogéneo.
4. Coloca film plástico directamente sobre la superficie del ganache y deja que repose toda la noche para que se vuelva firme.
5. Usa el ganache a temperatura ambiente. Almacena en el refrigerador cuando no lo uses.



Ganache de chocolate: amargo, blanco y con leche

INGREDIENTES

- 1 1/2 tazas de crema para batir
- 18 onzas de chocolate amargo en chispas o troceado (chocolate real, no del tipo para cobertura)

PREPARACIÓN

1. Si el chocolate es en barra, córtalo en pedazos más chicos con un cuchillo serrado.
2. Coloca el chocolate en un tazón limpio y seco. Separa.
3. Pon la crema en una cacerola y caliéntala a fuego medio hasta que comience a hervir. No dejes de vigilar la crema, comenzará a burbujear un poco cuando esté lista. Si la hierves demasiado, se alzará y derramará por todos lados.
4. Vierte la crema caliente sobre el chocolate y deja reposar por 2 minutos.
5. Usa un globo o una batidora de mano para mezclar la crema con el chocolate hasta que quede homogéneo.
6. El ganache estará listo para verterse en este momento. Si prefieres que el ganache se pueda untar, cúbrelo y deja que repose hasta que esté completamente frío (toda la noche, por lo general).

Variación con chocolate blanco

Para hacer ganache de chocolate blanco, reduce la crema a 3/4 de taza y usa chocolate blanco en chispas o troceado (chocolate real, no del tipo para cobertura). Prepáralo como indican las instrucciones previas.

Variación de chocolate con leche

Combina a partes iguales chocolate amargo con chocolate blanco para obtener un ganache de chocolate con leche.



Ganache de chocolate blanco y frambuesa

Rinde para: suficiente para rellenar un pastel de 8 pulgadas (20 cm)

INGREDIENTES

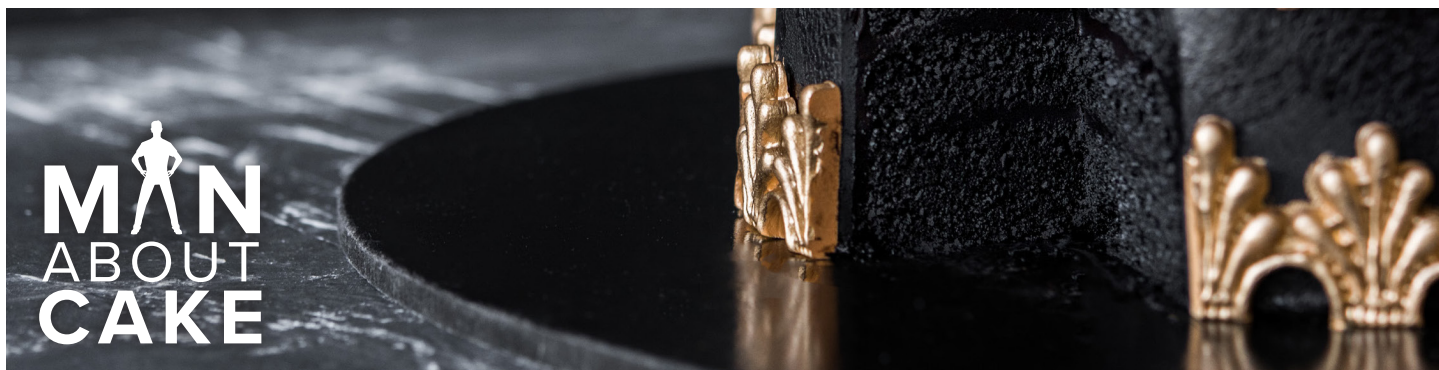
- 3/4 de taza (177 ml) de crema para batir
- 2 cucharadas de frambuesa pulverizada
- 16 onzas (454 g) de chocolate blanco, en chispas o troceado (chocolate real, no del tipo para cobertura)
- Colorante comestible rojo (opcional)

MÉTODO

1. Coloca en chocolate en un tazón limpio, seco y a prueba de calor y reserva.
2. Pon la crema para batir y la fruta pulverizada en una cacerola pequeña y bate para incorporar. Calienta a fuego medio hasta que empiece a hervir sin dejar de batir. Vigila constantemente la crema, comenzará a burbujear un poco cuando esté lista. Si calientas de más la crema, se alzará y derramará por los bordes de la cacerola.
3. Vierte la mezcla caliente de crema sobre el chocolate y deja reposar por 1 minuto.
4. Usa un globo o una batidora de mano para mezclar la crema con el chocolate hasta que quede homogéneo.

CONSEJOS

1. Si completas el paso 4 y aún hay grumos pequeños, pon la mezcla en el microondas por 30 segundos y repite el paso 4.
2. Para obtener un color rojo más intenso agrega unas cuantas gotas de colorante rojo antes del paso 4.



Buttercream de chocolate oscuro

Rinde para: suficiente para rellenar y embetunar un pastel de 10 pulgadas (25 cm)

INGREDIENTES

- 3 libras (1,4 kg) de mantequilla sin sal
- 1 taza (210 g) de manteca vegetal orgánica
- 2 tazas (170 g) de cacao negro en polvo
- 3 tazas (360 g) de azúcar glas
- 2 cucharaditas de vainilla bourbon de Madagascar
- 1 cucharadita de sal

PREPARACIÓN

1. Asegúrate de que la mantequilla y la manteca estén a temperatura ambiente antes de empezar.
2. Coloca la mantequilla y la manteca en el tazón de una batidora de pedestal con el accesorio de batidor plano.
3. Bate a velocidad media alta por 1 minuto hasta que estén suaves y raspa el tazón a los 30 segundos.
4. Agrega el cacao en polvo, el azúcar, la vainilla y la sal y mezcla a velocidad baja por 1 minuto hasta que todo esté suave e incorporado y raspa el tazón a los 30 segundos.



Betún de mantequilla quemada y queso crema

INGREDIENTES

- 2 libras (910 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 3 libras (1,4 kg) de queso crema a temperatura ambiente
- 1 onza (455 g) de azúcar glas
- 1/4 de cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de pasta de vaina de vainilla bourbon de Madagascar

PREPARACIÓN

1. Haz la mantequilla quemada una noche antes. Derrite la mitad de la mantequilla en una sartén (1 libra, 455 g) a fuego alto y cocina hasta que se formen pequeñas manchas café claro. Tardará más o menos 10 minutos.
2. Vierte la mantequilla quemada en un tazón, cúbrelo y deja que repose a temperatura ambiente durante la noche para que se enfríe y se solidifique.
3. Al siguiente día, mezcla el queso crema en el tazón de una batidora de pedestal con el accesorio de batidor plano a velocidad media hasta que quede suave y sin grumos. Deberás raspar el tazón unas cuantas veces.
4. Agrega la mantequilla quemada y la mantequilla restante a temperatura ambiente hasta que la mezcla sea homogénea.
5. Cambia al accesorio de globo y agrega el azúcar, la sal y la pasta de vaina de vainilla.
6. Mezcla a velocidad baja hasta incorporar.
7. Pon la batidora a velocidad alta y bate hasta que el betún quede ligero y esponjoso.



Buttercream de merengue suizo quemado

Rinde para: suficiente para rellenar y embetunar un pastel de 10 pulgadas (25 cm)

INGREDIENTES

- 3 tazas (675 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 8 claras de huevos grandes (más o menos 1 taza/240 ml)
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- Una pizca de sal
- 1 taza (120 g) de azúcar glas
- 2 cucharadas de vainilla bourbon de Madagascar

PREPARACIÓN

1. La noche antes de hacer la buttercream, pon 1 taza (225 g) de la mantequilla en una sartén a fuego medio alto.
2. Calienta la mantequilla hasta que salgan manchas cafés. Esto puede tomar entre 10 y 15 minutos. La mantequilla debe hervir por un par de minutos y luego se asentará y comenzará a dorarse en la base. No la dejes de vigilar. Una vez que deja de hervir se dora muy rápido, así que comienza a remover cuando esto pase. Cuando veas una buena cantidad de manchas cafés, retira el sartén del fuego y vierte la mezcla en un tazón. Cubre y deja que la mezcla se enfríe durante la noche a temperatura ambiente.
3. El siguiente día, calienta las claras, el azúcar granulada y la sal en baño maría y mezcla constantemente hasta que el azúcar se disuelva. Calienta la mezcla lentamente para evitar que se cocinen los huevos.
4. Pasa la mezcla a una batidora de pedestal con accesorio de globo y bate a velocidad alta por 5 minutos hasta que se formen picos firmes.
5. Disminuye la velocidad de la batidora a media y añade las 2 tazas (450 g) restantes de mantequilla poco a poco. Agrega la mantequilla quemada, el azúcar glas y la vainilla y mezcla hasta que se incorpore.



Buttercream de chocolate

Rinde para: es suficiente para rellenar y embetunar dos pasteles redondos de 10"

INGREDIENTES

- 3 libras de mantequilla sin sal
- 1 taza de manteca vegetal
- 2 tazas de cacao en polvo sin endulzar
- 3 tazas de azúcar glas
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla bourbon de Madagascar
- 1 cucharadita de sal

PREPARACIÓN

1. Asegúrate de que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente antes de comenzar.
2. Coloca todos los ingredientes en una batidora de pedestal con un accesorio de globo.
3. Bate a velocidad baja hasta que se incorporen bien.
4. Pasa a velocidad alta y mezcla hasta que quede ligero y esponjoso.



Betún de queso crema

Rinde para: es suficiente para rellenar y embetunar dos pasteles redondos de 10"

INGREDIENTES

- 3 libras de queso crema
- 2 libras de mantequilla sin sal
- 1 libra de azúcar glas
- 1 cucharada de pasta de vaina de vainilla bourbon de Madagascar

PREPARACIÓN

1. Asegúrate de que todos los ingredientes se encuentren a temperatura ambiente antes de mezclar.
2. Bate el queso crema en una batidora de pedestal con el accesorio de batidor plano hasta que quede suave (a velocidad media por un par de minutos).
3. Añade la mantequilla y mezcla hasta incorporar.
4. Agrega la vainilla y el azúcar y mezcla a velocidad baja hasta que se incorporen.
5. Cambia el accesorio de la batidora por el de globo. Bate hasta que todo quede ligero y esponjoso.



Glaseado de flores con manga pastelera

Rinde para: 2 1/2 libras (1,1 kg)

INGREDIENTES

- 2 tazas (415 g) de manteca vegetal orgánica
- 4 tazas (480 g) de azúcar glas
- 2 cucharaditas de vainilla bourbon de Madagascar

PREPARACIÓN

1. Coloca la manteca vegetal en una batidora con pedestal con el accesorio de batidor plano.
2. Bate a velocidad media alta por 1 minuto hasta que estén suaves y raspa el tazón a los 30 segundos.
3. Agrega la mitad del azúcar y mezcla a velocidad baja por 1 minuto hasta que se incorpore y quede suave. Raspa el tazón a los 30 segundos.
4. Agrega el resto del azúcar y la vainilla y mezcla a baja velocidad hasta que quede suave.



Buttercream de merengue italiano con maple

Rinde para: suficiente para rellenar y embetunar un pastel de 10 pulgadas (25 cm)

INGREDIENTES

- 8 claras de huevo (alrededor de 1 taza/240 g)
- Una pizca de sal
- 8 onzas (227 g) de jarabe de maple puro
- 1 1/2 libras (680 g) de mantequilla sin sal
- 1 taza (120 g) de azúcar glas
- 1 cucharada de vainilla bourbon Madagascar

PREPARACIÓN

1. Coloca las claras y la sal en una batidora de pedestal con el accesorio de globo. No enciendas la batidora todavía.
2. Calienta el jarabe de maple en una cacerola pequeña a fuego alto hasta que se reduzca a la mitad, lo que podría tomar alrededor de 6 minutos. Usa un temporizador y ten cuidado de no reducir de más.
3. Una vez que el temporizador marque 3 minutos, pon la batidora a velocidad alta y empieza a batir las claras de huevo.
4. Pasa la batidora a velocidad media luego de 6 minutos y vierte lenta y cuidadosamente el jarabe caliente en las claras batidas a forma de hilo. Trata de verter el jarabe entre los movimientos del globo y el borde del tazón para evitar que salpique.
5. Debes batir la mezcla por 8 o 10 minutos hasta que se enfríe. Puedes comprobar si está frío al tocar el lado del tazón, que deberá estar frío al tacto.
6. Con la batidora a velocidad media, agrega la mantequilla en pequeños trozos.
7. Disminuye la velocidad a baja, agrega el azúcar y la vainilla y mezcla hasta que todo se incorpore.



Buttercream de mascarpone y merengue italiano

Rinde para: es suficiente para rellenar y embetunar dos pasteles redondos de 10"

INGREDIENTES

- 1 taza (198 g) de azúcar granulado
- 1/4 (60 ml) de agua
- 8 claras de huevo
- 1 1/2 libras (680 g/6 barras) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 1 taza (113 g) de azúcar glas
- 2 cucharadas de vainilla bourbon de Madagascar
- Una pizca de sal
- 1 libra (455 g) de mascarpone a temperatura ambiente

MÉTODO

1. Pon el azúcar y 1/4 de taza (60 ml) de agua en una cacerola pequeña y ponla a fuego alto.
2. Coloca las claras de huevo en una batidora de pedestal con el accesorio de globo.
3. Pon la batidora a velocidad media cuando la mezcla de azúcar comience a hervir.
4. Deja cocinar la mezcla de azúcar hasta que alcance más o menos 235 °F (116 °C).
5. Una vez que se alcance esta temperatura, pasa la batidora a velocidad alta y vierte la mezcla de azúcar lentamente en las claras batidas. Asegúrate de hacerlo despacio y verter un chorro fino entre los movimientos rotatorios del globo en el borde del tazón para que no salpique.
6. No dejes de mezclar hasta que el tazón esté frío al tacto.
7. Pon la batidora a velocidad baja y agrega la mantequilla en trozos pequeños hasta que todo se incorpore. Raspa el tazón cuando sea necesario.
8. Añade el azúcar, la vainilla y la sal y no dejes de batir hasta que todo quede incorporado y homogéneo.
9. Agrega el mascarpone y mezcla hasta que la mezcla quede suave y pareja.



Buttercream de calabaza

Rinde para: suficiente para rellenar y embetunar un pastel de 10 pulgadas (25 cm)

INGREDIENTES

- 8 claras de huevos grandes (más o menos 1 taza/240 g)
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- Una pizca de sal
- 3 tazas (675 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 1 1/2 tazas (180 g) de azúcar glas
- 15 onzas (425 g) de puré de calabaza puro enlatado
- 2 cucharadas de vainilla bourbon de Madagascar
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de nuez moscada molida

PREPARACIÓN

1. Calienta las claras, el azúcar y la sal a baño maría y mezcla constantemente hasta que el azúcar se disuelva. Calienta la mezcla lentamente para evitar que se cocinen los huevos.
2. Pasa la mezcla a una batidora de pedestal con accesorio de globo y bate a velocidad alta por 5 minutos hasta que se formen picos firmes.
3. Reduce la velocidad de la batidora a media y agrega la mantequilla poco a poco. Agrega el azúcar glas, la calabaza, la vainilla, la canela y la nuez moscada y mezcla hasta que se incorporen.



Buttercream de merengue suizo

Rinde para: casi 3 libras (45 onzas), suficiente para rellenar y embetunar un pastel de 10"

INGREDIENTES

- 8 claras de huevo (aproximadamente 1 taza)
- 1 taza de azúcar granulada
- *6 barras (3 tazas) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- Una pizca de sal
- 1 taza de azúcar glas (cernida)
- 2 cucharadas de extracto de vainilla

***Nota:** En climas o estaciones cálidas, es preferible cambiar la cantidad de mantequilla a 4 barras (2 tazas) y también agregar 1 taza de manteca vegetal a la buttercream. Esto le brindará más estabilidad cuando haga calor.

PREPARACIÓN

1. Calienta las claras, el azúcar granulada y la sal a baño maría y bate constantemente hasta que el azúcar se disuelva. Calienta esto lentamente. No quieres que los huevos se cocinen.
2. Coloca la mezcla en una batidora de pedestal y bate a velocidad alta como por 5 minutos hasta que se formen picos y la mezcla esté fría.
3. Cambia la batidora a velocidad media y añade la mantequilla blanda poco a poco. Recuerda: puede que necesites más o menos mantequilla, todo depende de tu área. Agrega el azúcar glas y la vainilla y mezcla.



Variaciones de la buttercream de merengue suizo

Convierte la buttercream de merengue suizo sencilla en una de estas deliciosas variaciones y expande tu repertorio de betunes.

Crema de Zarzamora

INGREDIENTES

- 1 libra (455 g) de buttercream de merengue suizo
- 1/4 taza (14 g) de zarzamora pulverizada

PREPARACIÓN

1. Derrite 1/3 de taza (80 ml) de buttercream en el microondas por 10 segundos.
2. Agrega la fruta pulverizada y remueve hasta que se disuelva.
3. Incorpora la mezcla de mora al resto de la crema de mantequilla.

de Cereza

INGREDIENTES

- 1 libra (455 g) de buttercream de merengue suizo
- 1/4 de taza (14 g) de cereza pulverizada

PREPARACIÓN

1. Derrite 1/3 de taza (80 ml) de buttercream en el microondas por 10 segundos.
2. Agrega la fruta pulverizada y remueve hasta que se disuelva.
3. Incorpora la mezcla de cereza al resto de la buttercream de forma envolvente.



Variaciones de la buttercream de merengue suizo

Convierte la buttercream de merengue suizo sencilla en una de estas deliciosas variaciones y expande tu repertorio de betunes.

Café

INGREDIENTES

- 1 libra (455 g) de buttercream de merengue suizo
- 1/4 de taza (1/2 onza) de polvo de espresso

PREPARACIÓN

1. Derrete 1/3 de taza (80 ml) de buttercream en el microondas por 10 segundos.
2. Agrega el expreso en polvo y remueve hasta que se disuelva.
3. Incorpora la mezcla de café expreso al resto de la crema de mantequilla.

Jengibre cristalizado

INGREDIENTES

- 1 libra (455 g) de buttercream de merengue suizo
- 2 cucharadas de jengibre cristalizado y finamente picado

PREPARACIÓN

1. Agrega el jengibre cristalizado a la buttercream. El sabor se intensificará, así que haz esto con un día de anticipación.



Variaciones de la buttercream de merengue suizo

Convierte la buttercream de merengue suizo sencilla en una de estas deliciosas variaciones y expande tu repertorio de betunes.

Limón

INGREDIENTES

- 1 libra (455 g) de buttercream de merengue suizo
- 1/4 de taza (1/2 onza/14 g) de limón pulverizado

PREPARACIÓN

1. Derrite 1/3 de taza (80 ml) de buttercream en el microondas por 10 segundos.
2. Agrega la fruta pulverizada y remueve hasta que se disuelva.
3. Bate la mezcla de limón con el resto de la buttercream de forma envolvente.

Matcha

INGREDIENTES

- 1 libra (455 g) de buttercream de merengue suizo
- 4 cucharadas de polvo de matcha (té verde)

PREPARACIÓN

1. Derrite 1/2 taza (120 m) de buttercream en un microondas por 10 segundos.
2. Agrega el polvo de matcha (té verde) a la buttercream derretida y bate hasta incorporar.
3. Se deberá formar una pasta uniforme.
4. Agrega la pasta al resto de la buttercream y mezcla a velocidad baja hasta que esté completamente incorporada.



Variaciones de la buttercream de merengue suizo

Convierte la buttercream de merengue suizo sencilla en una de estas deliciosas variaciones y expande tu repertorio de betunes.

Buttercream

INGREDIENTES

- 1 libra (455 g) de buttercream de merengue suizo
- 1/4 de taza (1/2 onza) de polvo de mantequilla de maní o 3/4 de taza de mantequilla de maní sin trozos

PREPARACIÓN

1. Derrite 1/3 de taza (80 ml) de buttercream en el microondas por 10 segundos.
2. Agrega el polvo de mantequilla de maní y mezcla hasta que se disuelva.
3. Incorpora la mezcla de cacahuete al resto de la crema de mantequilla.

Buttercream

INGREDIENTES

- 1 libra (455 g) de buttercream de merengue suizo
- 1/4 de taza (1/2 onza) de fresa pulverizada

PREPARACIÓN

1. Derrite 1/3 de taza (80 ml) de buttercream en el microondas por 10 segundos.
2. Agrega la fruta pulverizada y remueve hasta que se disuelva.
3. Incorpora la mezcla de fresa al resto de la buttercream de forma envolvente.



Buttercream de chocolate blanco

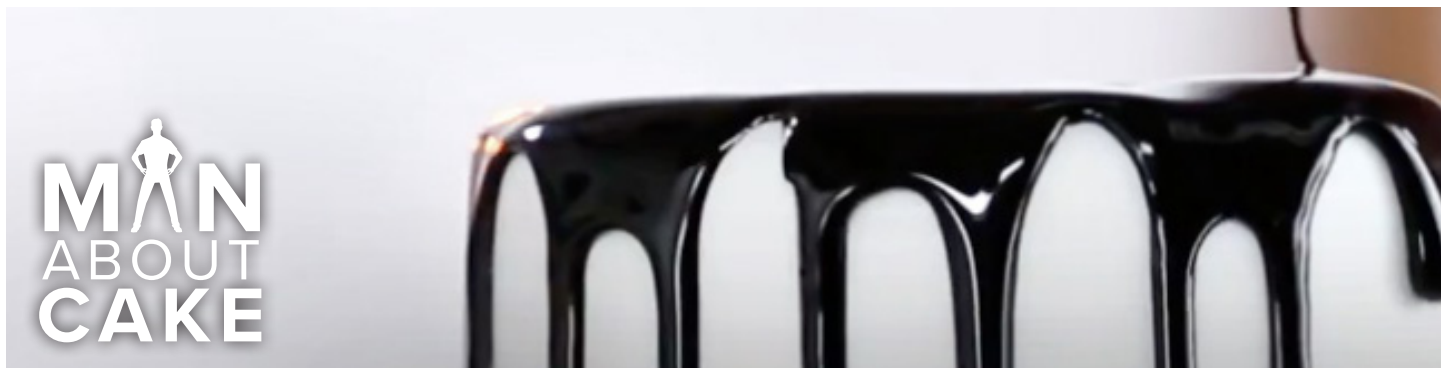
Rinde para: suficiente para rellenar y embetunar un pastel redondo de 10" (25 cm)

INGREDIENTES

- 3 libras (1,4 kg) de chocolate blanco en chispas o picado en trozos pequeños (cobertura real, no del tipo para glaseado o candy melts)
- 2 tazas (480 ml) de crema para batir
- 4 tazas (900 g) de mantequilla sin sal
- 1 taza (120 g) de azúcar glas
- 2 cucharaditas de pasta de vaina de vainilla bourbon de Madagascar
- Una pizca de sal

PREPARACIÓN

1. Para hacer el ganache, coloca el chocolate en un tazón de vidrio templado y reserva.
2. Calienta la crema en una cacerola a fuego medio alto hasta que empiece a hervir. No dejes de vigilar esto ya que puede alzarse y derramarse por todos lados.
3. Vierte la crema caliente sobre el chocolate inmediatamente.
4. Cubre y deja reposar por 1 minuto. Cubre el tazón con film plástico o coloca un plato encima.
5. Destapa la mezcla y bate hasta que quede suave. Si ves pequeños grumos, puedes meter la mezcla al microondas por 30 segundos a la vez y mezclar hasta que quede uniforme.
6. Coloca film plástico directamente sobre la superficie del ganache y deja que repose toda la noche a temperatura ambiente.
7. Coloca el ganache ya frío en el tazón de la batidora de pedestal con el accesorio de globo.
8. Agrega la mantequilla de 1/2 taza (115 g) a la vez con la batidora a velocidad media.
9. Apaga la batidora y agrega el azúcar glas, la pasta de vainilla y la sal.
10. Bate a velocidad baja hasta que la buttercream quede uniforme.



Glaseado espejo de chocolate oscuro

INGREDIENTES

- 3 láminas de gelatina
- 1/4 (60 ml) de agua
- 3 1/2 onzas de crema para batir
- 3/4 de taza (150 g) de azúcar granulada
- 1/2 taza (40 g) de cacao en polvo

PREPARACIÓN

1. Coloca las láminas de gelatina individualmente en un tazón con 2 o 3 tazas (480 a 710 ml) de agua fría para hidratarlas. Agrega las láminas al agua una a la vez para que no se peguen entre sí. Reserva por al menos 5 o 10 minutos.
2. Calienta el 1/4 de taza (60 ml) de agua, la crema y el azúcar granulada a fuego medio por 10 minutos hasta que el azúcar se disuelva.
3. Retira la mezcla del fuego y agrega y bate el cacao en polvo hasta que se disuelva.
4. Saca las láminas de gelatina ya hidratadas del agua y exprímelas para quitarles el exceso de agua. Tira el agua del tazón.
5. Agrega las láminas de galletina al glaseado tibio y mezcla hasta disolverlas.
6. Pasa el glaseado por un colador o por una tela para colar y viértelo en un tazón para remover los grumos.
7. Coloca un pedazo de film plástico directamente en la superficie del glaseado. Cubre el tazón y almacénalo en el refrigerador.



Fondant sabor a frutas

Rinde para: 1 1/2 libras (680 g) de fondant de sabor

INGREDIENTES

- 1 1/2 libras (680 g) de fondant blanco
- Más o menos dos cucharadas de manteca vegetal orgánica
- 1/3 de taza (22 g) de fruta pulverizada

PREPARACIÓN

1. Amasa el fondant en una superficie limpia por 1 minuto para ablandarlo.
2. Cubre con 1 cucharada de manteca vegetal tu superficie de trabajo.
3. Agrega 1/4 de la fruta pulverizada a la manteca vegetal y mezcla con una espátula para formar una pasta.
4. Agrega otro 1/4 de la fruta pulverizada y amasa de nuevo. La pasta se volverá muy espesa. Añade el resto de la manteca vegetal en este punto.
5. Agrega el resto de la fruta pulverizada y mezcla hasta que el polvo esté completamente hidratado. Si la mezcla se vuelve demasiado dura e inmanejable, puedes agregar más o menos 1 cucharadita de manteca.
6. Cuando la mezcla esté lista, todo el polvo se verá húmedo y no habrá partes secas.
7. Añade la mezcla al fondant y amasa hasta que ya no se vean vetas y el color del fondant sea uniforme.



Chocolate para moldear

INGREDIENTES

- 3 libras de candy melts (blanco o de colores) o chocolate para cobertura (blanco o amargo)
- 1 taza de jarabe de maíz

PREPARACIÓN

1. Derrite el chocolate lentamente en el microondas en intervalos de 30 segundos y mezcla bien entre cada intervalo. El chocolate debe estar apenas derretido, así que si ves pequeños grumos, solo bate hasta que se vea homogéneo.
2. Agrega el jarabe de maíz y bate hasta que quede incorporado. Se volverá muy pegajoso.
3. Vierte la mezcla en un pedazo de papel encerado o un mantel de silicona.
4. Puede que veas la grasa (una sustancia aceitosa) salir en la superficie cuando la mezcla se enfríe. Usa una toalla de papel para retirar el aceite.
5. Déjalo sobre una encimera durante la noche para que se enfríe completamente. No lo refrigeres.
6. Amasa el chocolate hasta formar una pasta moldeable y almacénalo envuelto el film plástico en un contenedor hermético.



Merengues horneados

INGREDIENTES

- 3/4 de taza (150 g) de azúcar granulada
- 1/2 taza (120 ml) de agua
- 6 cucharadas de la mezcla de merengue como el de Ateco

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 250 °F (120 °C). Prepara una bandeja con papel encerado o un mantel de silicona.
2. Calienta el azúcar y el agua a fuego medio y bate hasta que se disuelva el azúcar. Deja enfriar completamente.
3. Coloca la mezcla de azúcar ya fría en el tazón de la batidora de pedestal con el accesorio de batidor plano.
4. Agrega el polvo de merengue y mezcla a velocidad baja hasta que el polvo se disuelva. Deberás raspar el tazón unas cuantas veces.
5. Bate la mezcla de 5 a 7 minutos a velocidad alta hasta que el merengue forme picos firmes. Debe ser de un blanco brillante y los picos deben permanecer erguidos y firmes.
6. Crea los merengues que desees con una manga pastelera en la bandeja que preparaste antes. Hornea por una hora aproximadamente o hasta que los merengues estén firmes al tacto pero no dorados. Revísalos luego de 30 minutos y gira la bandeja. Deja que se enfríen completamente y almacénalos en un contenedor hermético.



Brownies

Rinde para: dos moldes redondos de 6" u 8"

INGREDIENTES

- 1 taza de mantequilla sin sal
- 1 1/2 tazas de azúcar granulada
- 1 taza de azúcar moreno compactada
- 9 onzas de chocolate amargo
- 3 cucharadas de jarabe de maíz o glucosa
- 4 huevos grandes
- 1/3 de taza de cacao en polvo
- 1 1/2 tazas de harina de todo uso

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 °F. Rocía los moldes con aceite en spray.
2. Calienta la mantequilla, el azúcar granulado y el azúcar moreno, el chocolate y el jarabe de maíz en una cacerola hasta que se derritan y disuelvan.
3. Vierte la mezcla derretida en el tazón de una batidora de pedestal con el accesorio de batidor plano.
4. Agrega los huevos uno por uno y mezcla a velocidad baja.
5. Añade el cacao en polvo y la harina y mezcla hasta que se vea uniforme.
6. Vierte la mezcla en el molde preparado.
7. Hornea por 25 minutos, hasta que el centro ya esté hecho.
8. Deja enfriar durante la noche en el refrigerador antes de sacarlo del molde.



Galletas de chispas de chocolate

Rinde para: una galleta de 8" y una de 6"

INGREDIENTES

- 1 taza de mantequilla sin sal
- 1/2 taza de manteca vegetal
- 1 1/4 tazas de azúcar moreno compactada
- 1 taza de azúcar granulada
- 2 huevos grandes
- 3 tazas de harina de todo uso
- 1 1/4 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 1/2 cucharaditas de sal
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 1/4 libras de chispas de chocolate
- Sal de mar para espolvorear

PREPARACIÓN

1. En el tazón de una batidora de pedestal con el accesorio de batidor plano, bate la mantequilla, la manteca vegetal y el azúcar granulada y el azúcar moreno hasta que quede esponjoso y ligero.
2. Agrega los huevos uno a la vez y mezcla bien después de echar cada uno.
3. Agrega la harina, el polvo para hornear, la sal, la vainilla y las chispas de chocolate y mezcla a velocidad baja hasta que todo se incorpore.
4. Envuelve la masa con film plástico y refrigera toda la noche.
5. Precalienta el horno a 350 F.
6. Rocía un molde de 6" y otro de 8" con aceite en spray, separa la masa de galletas en partes iguales y colócala en ellos.
7. Hornea de 15 a 20 minutos o

PREPARACIÓN DE LAS GALLETAS

1. Toma la masa con una cuchara para helado para hacer bolas y ponlas a una distancia de 2 pulgadas entre sí en una bandeja con papel encerado o una bandeja con
2. papel pergamino o encerado.
3. Presiona las bolas de masa con tus dedos para aplanarlas un poco. Espolvorea cada una con sal de mar
4. Hornea por 13 minutos y dale vuelta a la bandeja luego de 7 minutos. Hornea hasta que se doren.



Masa de galletas comestible

Rinde para: más o menos 3 libras

INGREDIENTES

- 3 1/3 tazas (400 g) de harina de todo uso cocida (revisa las instrucciones a continuación para hacer tu propia harina)
- 1 1/2 cucharaditas de sal
- 2 1/2 barras (1 1/4 tazas/290 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 1 1/4 tazas (266 g) de azúcar morena clara compactada
- 1 taza (198 g) de azúcar granulado
- 2 cucharaditas de extracto puro de vainilla
- 2 cucharaditas de extracto de maple
- 1 1/4 libras (570 g) de chocolate en trozos o en chispas (es aquí cuando puedes elegir qué dulce te gustaría ponerle)

PREPARACIÓN

1. Cierne la harina y la sal en un tazón mediano y reserva.
2. Bate la mantequilla con los azúcares en el tazón de una batidora de pedestal con el accesorio de batidor plano a velocidad baja hasta que quede suave, más o menos 1 minuto. Agrega los extractos.
3. Agrega la mezcla de harina y sal a la batidora a velocidad baja y mezcla hasta incorporar completamente.
4. Agrega el chocolate (o el dulce de tu elección) y mezcla a velocidad baja por 30 segundos para incorporar.

NOTAS

Si no puedes encontrar harina ya tratada con calor puedes hacer la tuya al poner harina de todo uso en una bandeja para hornear y hornearla de 5 a 6 minutos a 350 °F (175 °C). Deja que la harina se enfríe completamente antes de comenzar con la receta.

Refrigera la "masa" que no comas en el momento. No intentes hornearla.



Conos de sobras

Rinde para: Rinde para: 22-30 conos

LO QUE NECESITAS

- Conos de oblea (pastel) con fondo plano ya hechos
- Ganache de chocolate derretido (amargo, blanco o de leche)
- Masa de cake pops
- Mousse de mantequilla de maní
- Glaseado espejo de chocolate
- Granas

PARA HACER LOS CONOS

1. Chorrea ganache derretido al fondo de los conos hasta que sea de ½" de alto y deja que se asiente
2. Llena los conos con cucharadas de masa suavemente hasta llegar hasta el tope.
3. Usa una manga pastelera con una boquilla abierta grande o de forma de estrella para hacer una espiral de mousse de mantequilla de maní encima del cono.
4. Sumerge las espirales dentro del glaseado espejo de chocolate calentado de acuerdo a las instrucciones del paquete.
5. Pega las chispas con tus manos de forma suave en el glaseado.

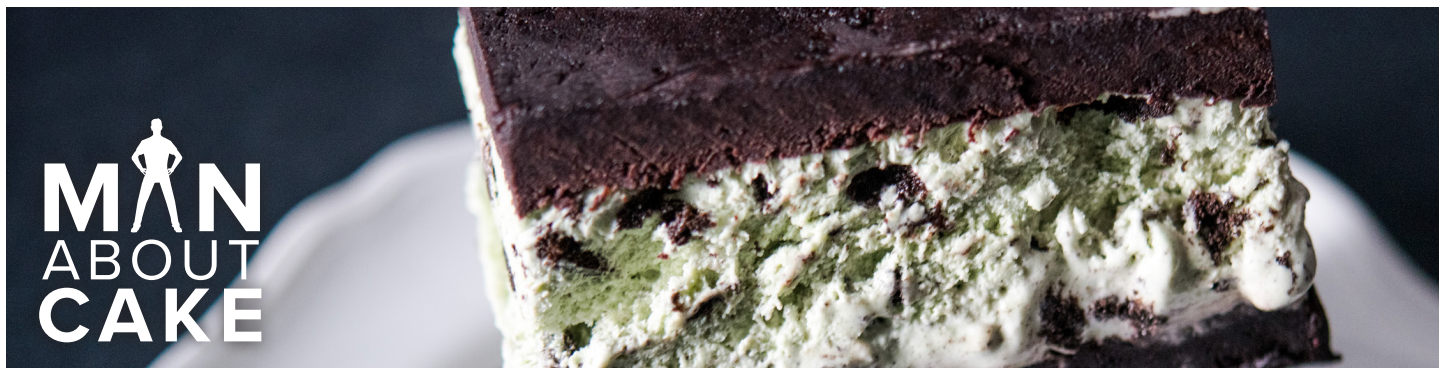
Masa de cake pops

INGREDIENTES

- 5 tazas de sobras de pastel compactadas suavemente
- 1 taza de buttercream o de betún de queso crema

PREPARACIÓN

1. Coloca los ingredientes en una batidora de pedestal con un accesorio de batidor plano.
2. Bate a velocidad baja hasta que se incorpore por completo y la mezcla parezca masa de galletas. Esto no tomará más que unos minutos.



Sandwiches de helado de sobras de pastel

LO QUE NECESITAS

- Masa para cake pops dividida en dos partes iguales (consulta Conos de sobras para ver la receta)
- 1/2 galón de tu helado favorito (ablandado)

PARA HACER LOS SÁNDWICHES DE HELADO

1. En una bandeja de 8" x 8" forrada con film plástico, presiona la mitad de la masa para cake pops firmemente en la base para crear una capa uniforme.
2. Unta helado de forma homogénea sobre la masa y coloca la bandeja en el congelador hasta que se endurezca.
3. Retira del congelador y añade una segunda capa de masa de cake pops encima. Asegúrate de aplicarla uniformemente y de presionarla con firmeza. Congela de nuevo hasta que esté sólido.
4. Usa la cubierta de film plástico para ayudarte a retirarlo de la bandeja y cortar los sandwiches del tamaño deseado con un cuchillo afilado.

Nota: para ablandar el helado, colócalo en el refrigerador hasta una hora antes de usarlo o mézclalo en una batidora de pedestal con el accesorio de batidor plano a velocidad baja hasta que se vuelva untable.



Galleta de canela en trozos

Rinde para: más o menos 4 tazas

INGREDIENTES

- 2 tazas (240 g) de harina de todo uso
- 1 taza (198 g) de azúcar granulado
- 1/4 taza (53 g) de azúcar moreno oscuro
- 1/2 taza (50 g) de hojuelas de avena
- Una pizca de sal
- 2 cucharadas de canela molida
- 6 onzas (170 g) de mantequilla sin sal fría
- 2 cucharaditas de extracto puro de vainilla

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 °F (175 °C/nivel 4). Prepara una bandeja con papel encerado.
2. Combina los ingredientes en un tazón grande y bate por 30 segundos para "cernir" y desbaratar cualquier grumo.
3. Corta la mantequilla fría en trozos pequeños y añádela a la mezcla seca junto con la vainilla.
4. Mezcla la mantequilla con los ingredientes secos con tus manos (como si hicieras masa para pie) hasta que todos los grumos de mantequilla se hayan desbaratado y quede una textura de arena húmeda.
5. Esparce la mezcla en la bandeja para hornear ya preparada y presiona para que se aplane.
6. Hornea por 30 minutos y remueve con un tenedor a los 20 minutos y de nuevo a los 25 minutos.
7. Almacena en un contenedor hermético a temperatura ambiente.



Pâte à choux

Rinde para: alrededor de 3 libras de masa El número de hojaldres de crema que hagas dependerá de qué tan grandes los hagas.

INGREDIENTES

- 1 taza (240 ml) de leche entera
- 1 taza (240 ml) de agua
- 8 onzas (225 g) de mantequilla sin sal
- 1 1/2 cucharaditas de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 1 1/4 tazas (270 g) de harina
- 2 tazas (16 onzas/455 g) de huevos enteros

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 oF (175 °C). Cubre una bandeja para hornear con un trozo de papel encerado.
2. Coloca el agua, la leche, la mantequilla y el azúcar en una cacerola mediana.
3. Calienta a fuego medio hasta que la mezcla comience a hervir.
4. Bate la harina con un globo, esto hará que la mezcla se espese.
5. Cocina por 1 o 2 minutos y bate constantemente con una espátula.
6. Coloca la mezcla en una batidora de pedestal con el accesorio de batidor plano.
7. Mezcla a velocidad baja y agrega lentamente los huevos (uno o dos a la vez) y raspa el tazón después de agregar cada huevo.
8. Pon la masa en una manga pastelera con una punta redonda y crea formas abultadas y redondas del tamaño deseado (nota: se agrandarán en el horno).
9. Hornea por 30 minutos o hasta que se hayan expandido totalmente y tengan un tostado dorado. Para ver si ya están listos, saca un hojaldre de crema del horno y déjalo reposar por 30 segundos. Si el hojaldre mantiene su forma, están listos. Si no, hornéalos por unos minutos más.



Coco tostado

INGREDIENTES

- Hojuelas de coco

PREPARACIÓN

1. Calienta el horno a 350 °F.
2. Coloca las hojuelas de coco en una sola capa en una bandeja para galletas antiadherente o en una charola con papel encerado y colócalas en el horno precalentado.
3. El coco se dorará en la superficie y en los costados, así que remueve con un tenedor cada cinco minutos para que el dorado quede parejo.
4. Hornea hasta obtener el color deseado (dorado).

Mousse de coco

Para hacer este mousse sabor coco, Joshua agrega 1 cucharadita de extracto de coco a 1 libra de mousse de vainilla hecha a partir de una mezcla.



Bocadillos de cereal de malvavisco tostado y mantequilla quemada

Rinde para: una charola cuadrada de 8 pulgadas

INGREDIENTES

- Aceite en spray
- 1/2 barra (2 onzas/60 g) de mantequilla sin sal
- 1 onza (455 g) de malvaviscos
- 2 tazas del cereal de tu elección
- 1 taza de chispas de tu elección

PREPARACIÓN

1. Es una cacerola antiadherente grande, derrite la mantequilla a fuego medio alto y deja que se cocine por unos 4 minutos, hasta que salgan manchas cafés.
2. Agrega los malvaviscos y bate hasta que estén cubiertos de mantequilla.
3. Tuesta los malvaviscos con la ayuda de un soplete y mezcla cada vez que los dores.
4. Una vez que los malvaviscos se hayan derretido, apaga el fuego y agrega el cereal y las chispas que elegiste.
5. Presiona la mezcla en un molde engrasado con aceite en spray (el tamaño del molde dependerá de qué tan gruesos quieras tus bocadillos) y deja que se enfríe.



Cheesecake de vainilla con corteza de galleta de chocolate

Rinde para: dos cheesecakes de 6" y dos de 8"

INGREDIENTES

- 1/2 taza de mantequilla sin sal derretida
- 14 onzas de galletas tipo sándwich de chocolate (como las Oreo) pulverizadas
- 2 libras de queso crema a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar
- 1/3 de taza de harina de todo uso
- 1/3 de taza de crema para batir
- 5 huevos grandes
- 1 cucharada de extracto de vainilla bourbon de Madagascar

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 °F.
2. Rocía dos moldes desmontables de 6" y dos de 8" con aceite en spray.
3. Salpica la mantequilla derretida sobre las moronas de galleta en un tazón y remueve para combinar. Presiona la mezcla hacia el fondo de los moldes desmontables.
4. Mezcla el queso crema hasta que esté suave en el tazón de una batidora de pedestal con el accesorio de batidor plano.
5. Agrega el azúcar, la harina y la crema y bate hasta que todo se incorpore.
6. Agrega los huevos uno por uno y mezcla a velocidad baja. Raspa el tazón después de echar cada huevo.
7. Vierte el relleno en los moldes y alisa la superficie con un cuchillo o una espátula pequeña.
8. Hornea el cheesecake a baño maría por 15 minutos. Disminuye la temperatura del horno a 225 °F y hornea por una hora más.
9. Enfría el cheesecake en el refrigerador toda la noche y retira del molde.

