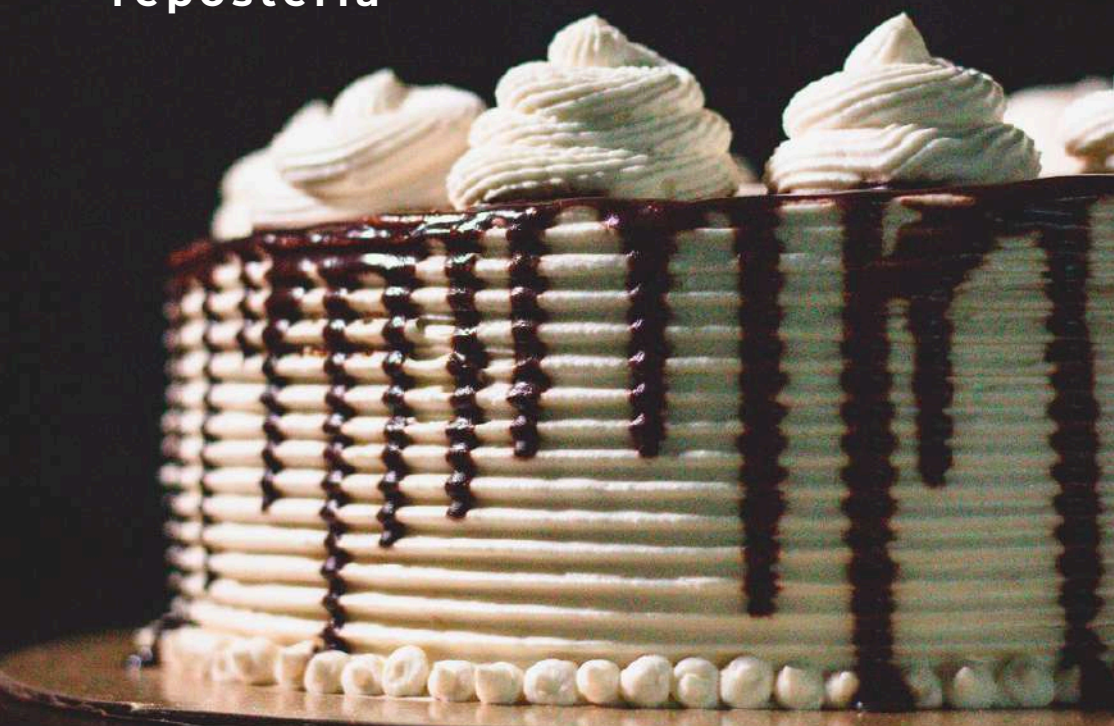


REPOSTERIA Y DECORACION

Disfruta lo mejor de la
repostería



ARTE DEL PASTELERO

QUE HAY DENTRO

sección 1: frambuesa

- 1.-BOMBA DE FRAMBUESA CON CHOCOLATE
- 2.-CARLOTA DE FRUTOS ROJOS
- 3.-MOUSSE DE CHOCOLATE CON FRAMBUESA
- 4.-PASTEL DE CREPAS CON FRAMBUESA
- 5.-ROLLO DE FRAMBUESAS CON QUESO
- 6.-RICO PASTEL DE CHOCOLATE CON FRAMBUESAS
- 7.-CRUJIENTE DE FRAMBUESA
- 8.-AMARANTO CON CHOCOLATE Y FRAMBUESAS
- 9.-GALLETAS DE FRAMBUESA
- 10.-DELICIOSO PASTEL DE CHOCOLATE SIN HARINA

sección 2: Cereza

- 11.-TARTA DE CEREZAS
- 12.-PASTEL VOLTEADO DE PIÑA CON CEREZAS
- 13.-CORONA DE CEREZAS CON QUESO
- 14.-DONAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE,CEREZA Y AMARANTO
- 15.-MUFFINS DE CHOCOLATE BLANCO Y CEREZA
- 16.-PASTEL DE CEREZA
- 17.-CLAFOUTI DE CEREZAS
- 18.-CUPCAKES DE CHOCOLATE Y CEREZA
- 19.-MINI CHEESECAKES DE CEREZA
- 20.-CARLOTA ITALIANA DE CEREZAS



sección 3: Durazno

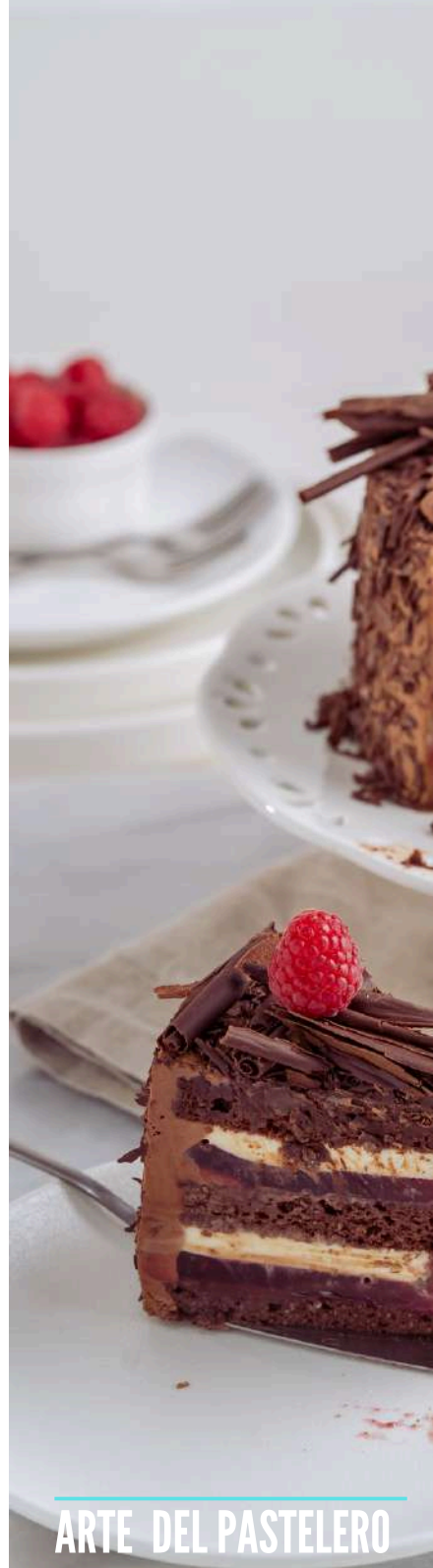
- 21.-PAY DE DURAZNOS**
- 22.-TARTA CON DURAZNOS FRESCOS**
- 23.-PASTELILLOS VOLTEADOS DE DURAZNOS**
- 24.-VOLTEADO DE DURAZNO**
- 25.-CARLOTA DE DURAZNO EN REFRACTARIO**
- 26.-HOTCAKES CON DURAZNOS**
- 27.-MOUSSE HELADO DE DURAZNO**
- 28.-TARTELETA NAVIDEÑA DE QUESO Y DURAZNO**
- 29.-CLAFOUTIS DE DURAZNOS CON CREMA Y ALMENDRAS**
- 30.-CARLOTA DE DURAZNO FÁCIL**

sección 4: Plátano

- 31.-TARTA DE PLÁTANO MACHO SIN HORNO**
- 32.-PAY DE PLÁTANO ESTILO AMERICANO**
- 33.-PANQUÉ DE PLÁTANO CON CEREAL**
- 34.-TIRAMISÚ DE PLÁTANO**
- 35.-FLAN DE PLÁTANO Y NUEZ**
- 36.-PASTEL VOLTEADO DE PLÁTANO**
- 37.-PAY DE CHOCOLATE Y PLÁTANO**
- 38.-PANQUÉ DE PLÁTANO CON BROWNIE**
- 39.-PANQUÉ DE PLÁTANO**
- 40.-PAN DE PLÁTANO FÁCIL**

sección 5: Piña

- 41.-PASTEL FRÍO DE PIÑA CON GELATINA**
- 42.-CARLOTA DE PIÑA COLADA FÁCIL**
- 43.-PASTEL VOLTEADO DE PIÑA CON CHOCOLATE**
- 44.-PAY DE COCO SIN HORNO**
- 45.-PASTEL DE ZANAHORIA CON PIÑA**
- 46.-PASTEL DE GELATINA DE PIÑA COLADA**
- 47.-PASTEL DE PIÑA**
- 48.-MOUSSE DE PIÑA COLADA**
- 49.-PASTEL DE CHOCOLATE RELLENO DE PIÑA**
- 50.-MUFFINS DE PIÑA COLADA COCO**



BOMBA DE FRAMBUESA CON CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 4 Yemas de Huevo, para el mousse de chocolate
- 1/3 tazas de azúcar, para el mousse de chocolate
- 1/4 tazas de agua, para el mousse de chocolate
- 1 taza de chocolate semiamargo, para el mousse de chocolate
- 1 1/2 tazas de crema batida, para el mousse de chocolate
- 4 tazas de frambuesa, congelada, 500 g, para el mousse rosa
- 2 sobres de grenetina, hidratada y fundida, 14 g, para el mousse rosa
- 250 gramos de Claras Huevo, para merengue italiano, para el mousse rosa, presentación octubre
- 1 1/2 tazas de azúcar, para merengue italiano, para el mousse rosa
- 3/4 tazas de agua, para merengue italiano, para el mousse rosa
- 3 tazas de crema batida, 350 g, para el mousse rosa
- suficiente de crema batida, para decorar
- suficiente de frambuesa, para decorar
- suficiente de decoraciones de chocolate, para decorar



PREPARACIÓN:

1. Para el mousse de chocolate: Bate las Yemas de Huevo con una batidora y el aditamento de globo a velocidad media. Mientras se baten, forma un caramelo cocinando el azúcar y el agua hasta obtener una textura semi espesa, cuando haya llegado a 115 °C (bola suave), vierte el jarabe sobre las yemas montadas y continúa batiendo hasta que se enfríe por completo. Retira de la batidora.
2. Vierte el chocolate semiamargo derretido y mezcla de forma envolvente, después agrega la crema batida y mezcla de forma envolvente hasta incorporar por completo.
3. Vierte el mousse de chocolate a un molde de media esfera de 15 cm de diámetro, aproximadamente, y congela hasta que esté completamente sólido.
4. Para el mousse de frambuesa: licúa las frambuesas y reserva.
5. Prepara un merengue italiano: Bate las Claras Huevo San Juan® hasta que doblen su tamaño. Mientras se baten, forma un caramelo cocinando el azúcar y el agua hasta obtener una textura semi espesa, cuando haya llegado a 115 °C (bola suave), vierte el jarabe sobre las claras montadas y continúa batiendo hasta que se haya enfriado por completo. Finalmente, agrega la grenetina e incorpora por completo. Retira de la batidora
6. Agrega al merengue y el puré de frambuesas a la crema batida y mezcla de forma envolvente hasta incorporar por completo. Finalmente, incorpora la grenetina derretida y termina de mezclar.
7. Vierte la mezcla del mousse en un molde de media esfera de 30 cm de diámetro, aproximadamente, hasta llenar la mitad. Coloca cuidadosamente la media esfera congelada del mousse de chocolate en el centro y termina de llenar con el resto de mousse de frambuesa. Aplana la media esfera con ayuda de una espátula y refrigera el mousse hasta que esté completamente firme.
8. Una vez que esté lista la bomba de frambuesa con chocolate, desmolda sobre una base para pastel y decora con crema batida, frambuesas y chocolate.



CARLOTA DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES:

- 1 taza de Frambuesas , para el relleno de la carlota
- 1 taza de leche entera
- 5 sobres de grenetina, hidratada, 35 g
- 1 taza de crema para batir
- 1/2 tazas de azúcar
- 1 taza de queso mascarpone
- suficiente de soletas
- suficiente de Frambuesas
- suficiente de Blueberries
- suficiente de Zarzamoras



PREPARACIÓN:

1. Licúa las frambuesas por 3 minutos o hasta obtener un puré muy fino. Cocina en una olla a fuego medio por 5 minutos. Reserva.
2. Calienta la leche en una olla a fuego medio, después vierte la grenetina y mezcla hasta que se disuelva. Reserva.
3. Bate la crema para batir en un bowl con ayuda de una batidora de mano por 5 minutos o hasta que doble su tamaño, luego agrega el azúcar poco a poco y reserva.
4. En otro recipiente mezcla el queso mascarpone con el puré de frambuesas Berries Paradise® y la leche con grenetina. Agrega poco a poco la crema para batir e intégrala con una espátula de forma envolvente para no bajar su volumen.
5. Cubre la pared de un aro con galletas soletas. Para la pared de la carlota, coloca las soletas de manera horizontal, ya que esto será el contorno de tu carlota. Vierte la mezcla de frambuesa con mascarpone previamente elaborada y llena casi hasta llegar al borde de las soletas, las cuales sirven como contorno en la pared del aro. Refrigerar la carlota de frutos rojos por 4 horas, para que quede completamente firme.
6. Coloca la carlota en un plato extendido y decora con frambuesas, Blueberries y zarzamoras. También puedes usar un listón que rodee las soletas y amarrarlo con un moño.



MOUSSE DE CHOCOLATE CON FRAMBUESA

Ingredientes:

- 1 taza de crema para batir, caliente, para el mousse
- 2 tazas de chocolate semiamargo, picado en trozos pequeños, para el mousse
- 2 paquetes de Raspberries, 170 g cada uno
- 1/4 tazas de jugo de limón, para la frambuesa
- 1/4 tazas de azúcar, para la frambuesa
- 1 3/4 tazas de agua, para la frambuesa
- 28 gramos de grenetina, hidratada y fundida (4 sobres, cada sobre contiene 7g)
- suficiente de ralladura de limón, para decorar
- suficiente de Raspberries, para decorar
- suficiente de limón, en rebanadas, para decorar



Preparación:

1. Para el mousse: coloca la crema para batir caliente en un tazón, después agrega el chocolate picado e incorpora con ayuda de una espátula de silicón hasta obtener una mezcla uniforme. Una vez integrado, refrigera por 30 minutos o hasta que esté sólido.
2. Pasado el tiempo de refrigeración, bate la mezcla de chocolate con una batidora de mano con aditamento globo para incorporar aire a la preparación y obtener el doble de su volumen y una consistencia espesa. No te preocupes si el color del mousse baja un poco, es normal en esta preparación.
3. Cubre la parte inferior de un aro para pastelería de 20 centímetros de diámetro con plástico adherente, de manera que tengas una base, luego engrasa los laterales con un poco de aceite en aerosol. Una vez listo el aro, vierte el mousse de chocolate hasta llenar la mitad de la capacidad y aplanalo más que puedas con una cuchara o espátula para obtener una superficie uniforme. Refrigera el mousse de chocolate nuevamente.
4. Mientras el mousse se encuentra en refrigeración, prepara la capa de frambuesa. Licúa los domos de Raspberries con el jugo de limón, la azúcar y el agua a velocidad alta. Una vez que se incorporen los ingredientes, baja la velocidad de la licuadora, abre la tapa, vierte la grenetina fundida y termina de integrar.
5. Saca el mousse del refrigerador y vierte la mezcla de frambuesa encima con cuidado, pasando previamente por un colador. Una vez que cubras el aro, vuelve a refrigerar hasta que la capa se solidifique.
6. Desmolda el mousse de chocolate con frambuesa en un plato extendido, decora con ralladura de limón y Raspberries sobre la circunferencia y termina con un poco de rodajas de limón. ¡Te encantará!



PASTEL DE CREPAS CON FRAMBUESA

INGREDIENTES:

- 2 tazas de leche de vaca
- 1 taza de harina
- 1/4 tazas de mantequilla, derretida
- 2 huevos
- 1/2 tazas de azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- suficiente de aceite en aerosol
- 3 quesos crema, para el relleno, 190 g c/u,
- 1 taza de mermelada de frambuesa, para el relleno
- 1 taza de frambuesa, para el relleno
- 1 cucharada de esencia de vainilla, para el relleno
- 2 cucharadas de jugo de limón amarillo, para el relleno
- 2 cucharadas de ralladura de limón amarillo, para el relleno
- 3/4 tazas de crema para batir, caliente, para el betún
- 1 1/2 tazas de chocolate blanco, troceado, para el betún
- suficiente de frambuesa, para decorar
- suficiente de ralladura de limón, para decorar
- suficiente de chocolate blanco, virturas, para decorar



PREPARACIÓN:

1. Para las crepas, licúa la leche con la harina, la mantequilla, los huevos, el azúcar y la vainilla.
2. En un sartén caliente con un poco de aceite en aerosol, vierte un poco de la mezcla anterior. Extiende para formar una crepa y cocina 3 minutos o hasta cocer. Repite hasta terminar con la mezcla y tener varias crepas.
3. Para el relleno, bate el queso crema con la mermelada, las frambuesas, la vainilla, el jugo de limón y la ralladura.
4. En una base o plato extendido, coloca una crepa y cubre con un poco de betún. Coloca encima otra crepa y repite hasta obtener varias capas. Refrigerar 20 minutos.
5. Para el betún, mezcla la crema para batir caliente con el chocolate blanco hasta incorporar. Si es necesario calienta en el microondas para derretir por completo el chocolate. Cubre con plástico adherente y refrigera 40 minutos o hasta solidificar.
6. Bate la mezcla de chocolate blanco hasta doblar su volumen. Cubre el pastel con esta mezcla y alisa con una espátula. Decora con frambuesas, cáscara de limón amarillo y chocolate blanco. Refrigerar hasta servir.



ROLLO DE FRAMBUESAS CON QUESO

INGREDIENTES:

- 8 Huevos
- 3/4 tazas de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de almendra
- 1/4 tazas de mantequilla, fundida
- 1 taza de harina
- suficiente de colorante rojo
- 2 paquetes de queso crema, para el relleno de 190 g c/u
- 1/2 tazas de nata, para el relleno
- 1/4 tazas de azúcar glass, para el relleno
- 1 taza de frambuesa, para el relleno
- al gusto de crema batida, para decorar
- al gusto de cáscara de limón, twist, para decorar
- al gusto de cáscara de limón amarillo, twist, para decorar



PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Separa las piezas de huevo en claras y yemas.
3. Bate las yemas con la mitad del azúcar hasta que cambien de color, agrega la mantequilla y la esencia de almendras, continúa batiendo hasta que tengan punto de listón.
4. Bate las claras con el resto del azúcar, hasta que tengan punto de turrón.
5. Mezcla las claras a las yemas de manera envolvente; agrega la harina cernida, continúa incorporando de forma suave hasta tener una consistencia homogénea.
6. Coloca un cucharón de la mezcla anterior en un bowl y agrega colorante, mezcla y vierte sobre una manga de repostería con duya pequeña lisa.
7. Forma una impresión sobre una charola con papel encerado, hornea por 4 minutos.
8. Vierte el resto de la mezcla y hornea por 11 minutos más.
9. Coloca sobre un paño con azúcar glass y enrolla aún caliente, cuidando que la impresión quede por fuera.
10. Para el relleno, bate el queso crema con la nata y el azúcar hasta incorporar.
11. Desenrolla el rollo, agrega el relleno, las frambuesas y enrolla. Refrigera por 1 hora. Sirve y decora con crema batida y twist de limón.



Lee la receta completa antes de comenzar

Leer la receta de principio a fin te ayudará a entender los pasos involucrados y te permitirá prepararte adecuadamente. También te dará una idea de los ingredientes necesarios y los utensilios requeridos.



RICO PASTEL DE CHOCOLATE CON FRAMBUESAS

INGREDIENTES:

- 450 gramos de chocolate amargo, (3 tabletas) Fundido para el brownie
- 3/4 tazas de mantequilla, fundida, para el brownie
- 3/4 tazas de azúcar glass, horneable, para el brownie
- 1 cucharadita de vainilla líquida, para el brownie
- 5 huevos, para el brownie
- 3/4 tazas de cocoa en polvo, para el brownie
- 3/4 tazas de harina, para el brownie
- 1/2 tazas de nuez pecana, picada, para el brownie
- 190 gramos de queso crema, para el cheesecake
- 1 taza de crema para batir, para el cheesecake
- 2 tazas de chocolate amargo, para el cheesecake
- 1 sobre de grenetina, (7g) hidratada y fundida, para el cheesecake
- 1 cucharadita de vainilla líquida, para el cheesecake
- 1 taza de frambuesa, para mousse de frambuesa
- 1/4 tazas de azúcar, para mousse de frambuesa
- 100 gramos de queso crema, para mousse de frambuesa
- 1 taza de crema para batir, para mousse de frambuesa
- 2 sobres de grenetina, (7g c/u) hidratada y fundida, para mousse de frambuesa
- 1 taza de frambuesa, para la mousse de frambuesa
- 1 taza de crema para batir, para la mousse de almendras
- 1/2 tazas de azúcar, para la mousse de almendras
- 150 gramos de almendra, molida, para la mousse de almendras
- 2 sobres de grenetina, (7 g c/u), hidratada y fundida, para la mousse de almendras
- 6 gelatin, en láminas, (1.8 g c/u) para la cobertura
- 60 mililitros de agua, para hidratar las láminas de grenetina
- 125 mililitros de agua, para la cobertura
- 225 gramos de azúcar glass, para la cobertura
- 150 gramos de chocolate amargo, para la cobertura
- 30 gramos de cocoa en polvo, para la cobertura
- 65 mililitros de crema para batir, para la cobertura
- al gusto de frambuesa, para decorar
- al gusto de viruta de chocolate, para decorar



PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 200°C.
2. Para el brownie de chocolate, bate el chocolate derretido con la mantequilla, agrega el azúcar glass, la vainilla, los huevos, la cocoa, la harina y las nueces.
3. Vierte la mezcla en un molde para brownie previamente engrasado y enharinado y hornea por 25 minutos. Deja enfriar muy bien.
4. Con ayuda de un aro de 15 cm de diámetro, corta el brownie y colócalo en el aro. Reserva.
5. Para el cheesecake de chocolate, bate el queso crema y agrega la crema para batir, el chocolate derretido y la esencia de vainilla. Agrega en forma de hilo la grenetina sin dejar de batir.
6. Vierte el cheesecake sobre el aro con la base de brownie. Empareja con ayuda de una espátula y refrigera hasta que cuaje.
7. Para el mousse de frambuesa, cocina en una ollita las frambuesas con el azúcar hasta tener un puré. Deja enfriar.
8. Bate el queso crema, agrega la crema para batir y bate hasta que doble su volumen, agrega poco a poco el puré de frambuesa y la grenetina en forma de hilo.
9. Acomoda las frambuesas frescas en el aro y cubre con la mousse de frambuesas. Empareja con ayuda de una espátula y refrigera hasta cuajar.
10. Para el mousse de almendras, bate la crema hasta que doble su volumen agregando poco a poco el azúcar. Incorpora el polvo de almendras y la grenetina en de manera envolvente.
11. Vierte en el molde y empareja con ayuda de una espátula, refrigera hasta cuajar. Para la cobertura de chocolate, hidrata las hojas de grenetina en agua fría. Reserva.
12. Calienta el agua, retira del fuego y agrega el azúcar glass, el chocolate, la cocoa, la crema para batir, las hojas de grenetina y mezcla hasta deshacer los grumos, cuela y baja la temperatura hasta 30°C antes de utilizarlo.
13. Coloca el pastel sobre una rejilla, cubre con el espejo de chocolate, decora con las frambuesas y las virutas. Deja secar por completo antes de servir.

CRUJIENTE DE FRAMBUESA

INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 4 cucharadas de fécula de maíz
- 8 sobres de Stevia
- 2 cucharadas de vainilla líquida
- 4 tazas de leche de vaca
- 1 raja de canela
- 1 taza de harina, para extender el hojaldre
- 500 gramos de pasta de hojaldre
- 1 taza de frambuesa
- 1 huevo, para barnizar
- al gusto de chocolate, derretido, para decorar



PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En un bowl agrega los huevos, la fécula de maíz, esencia de vainilla, bate hasta integrar y que cambien ligeramente de color. Reserva.
3. En una olla a fuego medio calienta la leche, con la raja de canela, sin dejar hervir.
4. Agrega un poco de leche caliente a los huevos, bate enérgicamente, vierte el resto de los huevos en la leche caliente y sin dejar de batir, cocina hasta obtener una crema espesa. Deja enfriar 2 horas en refrigeración.
5. Sobre una superficie enharinada, extiende la pasta hojaldre hasta obtener un grosor de 3mm, Cortar cuadros de 12cm por 12 cm.
6. Con ayuda de un cuchillo, corta las esquinas formando una escuadra dejando un espacio de 1 cm entre la orilla.
7. Agrega el relleno en medio del cuadrado, junta las orillas hacia el centro formando una flor y coloca una frambuesa en medio. Rellena los espacios con más crema y coloca mitades de frambuesas.
8. Barniza con huevo y hornea por 15 min. Enfría y decora con chocolate derretido.

AMARANTO CON CHOCOLATE Y FRAMBUESAS

INGREDIENTES:

- 2 tazas de amaranto
- 1 1/2 tazas de chocolate amargo, derretido, 1 taza para el amaranto y el resto para barnizar.
- 1 taza de frambuesa



PREPARACIÓN:

1. En un bowl, combina el amaranto con el chocolate amargo y mezcla muy bien.
2. Vierte un poco de la mezcla en cortadores de galletas o aros metálicos y aplana con ayuda de una cuchara.
3. Agrega un poco de chocolate sobre cada base de amaranto y alisa para formar una capa. Acomoda las frambuesas sobre el chocolate y refrigera 15 minutos o hasta que solidifique el chocolate.
4. Desmolda y decora.

GALLETAS DE FRAMBUESA

INGREDIENTES:

- 3/4 tazas de mantequilla, a temperatura ambiente
- 1/2 tazas de azúcar
- 1 cucharada de vainilla líquida
- 1 caja de gelatina de sabor, frambuesa
- 1 huevo
- 2 tazas de harina
- chochitos, dorado, al gusto



PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Combina el azúcar con la mantequilla, la vainilla y el huevo. Bate hasta que todo quede bien incorporado.
3. Agrega el paquete de gelatina de frambuesa y la harina.
4. Forma bolitas del mismo tamaño.
5. Cúbrelas con plástico antiadherente y refrigera por 1 hora.
6. Extiende la masa con cuidado y utilizando un molde para galletas, recorta las flores.
7. Colócalas sobre una charola para horno con papel encerado.
8. Hornea a 180°C por 9-11 minutos.
9. Retira del horno y deja enfriar por completo.
10. Espolvorea las chipas de colores amarillas al centro de cada flor.

DELICIOSO PASTEL DE CHOCOLATE SIN HARINA

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 340 gramos de chocolate amargo, derretido
- 1/2 tazas de mantequilla, derretida
- 1 taza de nuez pecana, finamente picadas
- 1/2 tazas de crema para batir, para la cobertura
- suficiente de frambuesa, para decorar
- suficiente de azúcar glass, para decorar
- 1 taza de chocolate amargo, para la cobertura



PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 170°C.
2. En un bowl bate los huevos con el chocolate amargo, la mantequilla y las nueces con ayuda de un batidor globo hasta integrar.
3. Vierte en un molde previamente engrasado y cubierto con cocoa, hornea por 25 min. Deja enfriar y desmolda.
4. Para la cubierta, calienta la crema para batir, agrega el chocolate y cocina sin dejar de mover hasta que se derrita. Enfría a temperatura ambiente.
5. Cubre la superficie del pastel con el betún de chocolate y decora con frambuesas, espolvorea con un poco de azúcar glass.

Mide y pesa los ingredientes con precisión

La repostería es una ciencia y requiere medidas precisas. Utiliza tazas y cucharas de medición para los ingredientes líquidos y sólidos, y una báscula para obtener medidas más exactas. Esto garantizará que tus recetas sean consistentes y exitosas.



TARTA DE CEREZAS

INGREDIENTES:

- 500 gramos de harina, para la masa
- 230 gramos de mantequilla, fría, para la masa
- 2 cucharadas de azúcar, para la masa
- 1 cucharadita de sal, para la masa
- 1 taza de leche, 250 ml, fría, para la masa
- 1 yema de huevo, para la masa
- 500 gramos de cerezas, negras, partidas a la mitad; para el relleno
- 1/3 tazas de azúcar mascabado, para el relleno
- 1/3 tazas de azúcar, para el relleno
- 1/2 cucharaditas de canela, para el relleno
- 1/4 cucharaditas de jengibre, rallado, para el relleno
- 2 cucharadas de fécula de maíz, para el relleno
- al gusto



PREPARACIÓN:

1. Para la costra: Mezcla la harina, el azúcar y la sal sobre una superficie o en una batidora la harina. Posteriormente, agrega la mantequilla a los polvos e integra hasta obtener una textura arenosa. Una vez que consigas esa textura, añade la leche y la yema e integra nuevamente. Envuelve la masa con película plástica y refrigera por al menos 30 minutos o hasta que esté firme.
2. Para el relleno: Mezcla las cerezas con los azúcares, la canela, el jengibre y la fécula de maíz en un bowl. Reserva.
3. Para formar la tarta de cerezas: Utiliza un rodillo para estirar la masa fría sobre una superficie hasta obtener un grosor de 5 mm, aproximadamente. Después, extiende sobre un molde para tarta antiadherente o que esté bien engrasado, retira el exceso de masa y realiza una cocción en ciego.
4. Hornea a 180 °C por 15 minutos y una vez que la costra esté cocida, pero no dorada, retira el peso que pusiste para la cocción en ciego y deja enfriar.
5. Mientras tanto, vuelve a estirar la masa que sobró sobre una superficie y corta tiras de 3 cm de ancho.
6. Rellena la base de la tarta que ya horneaste con la mezcla de cerezas y cubre con las tiras de masa, formando una rejilla. Hornea la tarta por 20 minutos más, hasta que esté bien dorada. Deja enfriar por completo.
7. Coloca la tarta de cerezas en un plato y disfruta.

PASTEL VOLTEADO DE PIÑA CON CEREZAS

INGREDIENTES:

- 1 kilo de durazno, en pedazos
- 3/4 tazas de azúcar morena
- 1 limón, su jugo
- 1/2 cucharadas de esencia de vainilla
- 1/2 cucharadas de canela en polvo
- nueces moscada, al gusto
- 1/4 cucharadas de sal
- 4 cucharadas de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 3 1/2 tazas de harina
- 1/4 tazas de azúcar
- 3 barras de mantequilla sin sal, (para la masa)
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 1/3 tazas de agua
- 1 pizca de sal, para la masa



PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno 180° C.
2. En una sartén a fuego bajo derrite la mantequilla con el azúcar mascabado. Agrega esta preparación a un molde para pastel de 24 cm de diámetro.
3. Agrega las rebanadas de piña acomodándolas de forma que no se amontonen y coloca las cerezas. Reserva.
4. Mezcla todos los polvos para el pastel en un bowl y reserva.
5. Acrema la mantequilla con el azúcar en la batidora y agrega poco a poco los huevos y la vainilla.
6. Agrega el resto de los ingredientes alternando los polvos y los líquidos y bate hasta obtener una mezcla homogénea.
7. Vierte en el molde con cuidado para no mover las piñas. Hornea por 25 minutos o hasta que esté cocido. Enfría y desmolda.

CORONA DE CEREZAS CON QUESO

INGREDIENTES:

- 570 gramos de queso crema, a temperatura ambiente
- 1/2 tazas de azúcar glass
- 2 cucharaditas de esencia de almendra
- 2 frascos de cerezas en almíbar
- 500 gramos de pasta de hojaldre
- 1 huevo, para barnizar
- 1 taza de azúcar glass, para el glaseado
- 4 cucharadas de jugo de naranja, para el glaseado
- suficiente de harina



PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Para el relleno de queso en un bowl #89262F ayuda de una espátula a crema el queso hasta que este suave, añade el azúcar glass, y agrega la esencia de almendras, hasta integrar por completo. Refrigerera y reserva. En un papel absorbente coloca las cerezas y seca por completo.
3. En una superficie enharinada extiende la masa hojaldre y corta 15 triángulos de 10 cm de ancho por 20 de largo.
4. En una charola coloca los triángulos intercalando, de manera que formen una rosca, agrega el relleno y coloca las cerezas secas, cierra la rosca y barniza con huevo, hornea por 15 minutos hasta que esté dorada y crujiente. Deja enfriar.
5. Para el glaseado, mezcla el azúcar glass con el jugo de naranja.
6. Vierte el glaseado en una manga de plástico y decora la rosca.

DONAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE, CEREZA Y AMARANTO

INGREDIENTES:

- 3 tazas de harina de trigo, cernida
- 1/2 litros de aceite de girasol
- 1/2 tazas de azúcar
- 3 huevos
- 7 cucharadas de margarina
- 3 cucharadas de levadura natural
- chocolates, derretido
- amaranto
- cerezas en almíbar
- 1 cucharadita de nuez moscada en polvo



PREPARACIÓN:

1. Cernir la harina en un bol grande hacer un volcán y hacer un hoyo en medio poner un poco de azúcar, la levadura desmoronada, 3/4 tazas de leche tibia mezclar, mezclar y dejar reposar 5 minutos a que esponje la levadura.
2. Añadir los demás ingredientes margarina, la leche restante, los huevos, el azúcar restante, y la nuez moscada, mezclar y empezar a amasar con las manos hasta formar una masa elástica, puedes poner un poco de harina en la mesa y amasar la masa hasta que quede elástica. Engrasar el bol, poner la masa a reposar por una hora o hasta que duplique su tamaño tapada con un trapo.
3. Una vez que duplique su tamaño la masa, poner la masa sobre una mesa espolvoreada con harina y abrir un poco y mezclarle las chispas de chocolate, el amaranto y las cerezas, amasar hasta incorporar, con las manos darle forma de dona a la masa, poner en una charola engrasada y enharinada. Dejar reposar otra media hora.
4. Pasada la media hora, freírlas en la sartén con aceite muy caliente.
5. Ya fritas las donas, dejar enfriar 5 minutos. Decorar con el chocolate fundido con una cucharada de margarina, meter las donas al chocolate y decorar con cerezas y amaranto espolvoreado.

MUFFINS DE CHOCOLATE BLANCO Y CEREZA

INGREDIENTES:

- 250 gramos de harina
- 100 mililitros de leche de vaca
- 220 gramos de azúcar
- 110 gramos de mantequilla sin sal
- 2 huevos
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 60 gramos de chocolate blanco
- 15 cerezas en almíbar
- 1 cucharadita de vainilla líquida
- colorantes artificiales, rosa
- 50 mililitros de almíbar, de las cerazas
- aceites, o mantequilla en aerosol



PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180° C.
2. Coloque la mantequilla y el azúcar en un recipiente profundo y mezcle con la batidora hasta obtener una pasta.
3. Agregar los huevos, la leche, el polvo para hornear, la vainilla y la harina cernida. Batir a velocidad media hasta integrar todos los ingredientes perfectamente.
4. Incorporar el almíbar y 10 diez gotas de colorante (la cantidad puede variar dependiendo de la intensidad del color que queramos conseguir) y batir hasta que el color sea uniforme.
5. Partir las cerezas y el chocolate en trozos de medio centímetro aproximadamente. Agregar a la mezcla y revolver con una cuchara.
6. Colocar los capacillos en un molde para muffins y rociar con el aceite en aerosol.
7. Llenar cada capacillo con la mezcla a tres cuartas partes de su capacidad, procurando no manchar afuera del papel.
8. Hornea al rededor de 25 minutos, asegúrate de que esté bien cocido introduciendo un palillo o cuchillo en uno de los muffins, si sale limpio es momento de sacarlos del horno.



PASTEL DE CEREZA

INGREDIENTES:

- 3 tazas de cerezas
- 3 tazas de frambuesa
- 3/4 tazas de azúcar
- 2 cucharadas de maicena
- 1 cucharada de sal
- 1 limón, su jugo
- 1 1/2 tazas de harina
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 6 cucharadas de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 3/4 tazas de media crema
- helados de vainilla, para acompañar



PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 200 grados centígrados.
2. En un recipiente hondo grande mezcle las cerezas, las frambuesas, el azúcar, la maicena, el jugo de limón, y una pizca de sal. Combine con una cuchara de madera.
3. Vierta esta mezcla en un recipiente para hornear de aprox. 20 x 20 cm.
4. En otro recipiente hondo mezcle la harina, 1 cucharada de azúcar, 1 cucharada de sal, y el polvo para hornear.
5. Utilizando sus manos mezcle la mantequilla con la harina hasta que se obtenga una consistencia como de arena húmeda.
6. Agregue la media crema y mezcle bien hasta obtener una masa.
7. Ponga un poco de harina en sus manos y forme con la masa 9 cuadrados de aprox. 5 cm.
8. Coloque los cuadrados sobre la mezcla de cereza y frambuesa.
9. Si quiere puede pintar los cuadrados con un poco de huevo con agua para que se doren y queden cafecitos.
10. Hornea el pastel hasta que los cuadrados estén dorados, aprox. 10 minutos. Retire del horno y permita que se enfríe el pastel antes de servir.

CLAFOUTI DE CEREZAS

INGREDIENTES:

- 1 kilo de cerezas
- 3/4 tazas de harina
- 3/4 tazas de azúcar
- 2 huevos
- 1 taza de crema para batir
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla



PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 400F (200 C).
2. En un recipiente para hornear (con capacidad de 2 litros), coloque las cerezas limpias y sin tallos. Reserve.
3. En un recipiente mediano, mezcle el harina y el azúcar. Mezcle bien y reserve.
4. En un recipiente chico, mezcle los huevos, la crema y el extracto de vainilla. Bata con un batidor de globo.
5. En el centro de la mezcla de harina, forme un hoyo con las manos.
6. Poco a poco, vaya batiendo la mezcla de los huevos sobre la mezcla del harina. Deje reposar 15-20 minutos.
7. Ponga la mezcla sobre la fruta y cocine hasta que se empiece a dorar el pastelito, unos 25-30 minutos.

CUPCAKES DE CHOCOLATE Y CEREZA

INGREDIENTES:

- 1 1/3 tazas de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
- 1 pizca de sal
- 3/4 tazas de cocoa
- 3 cucharadas de mantequilla
- 3/4 tazas de azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharadita de vainilla líquida
- 1 taza de leche de vaca
- 1 taza de crema para batir
- 1 taza de chocolate amargo
- 1 taza de cerezas
- suficiente de cerezas, para decorar
- suficiente de menta fresca, para decorar



PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En un bowl, mezcla todos los ingredientes secos, harina, polvo para hornear, bicarbonato de sodio, sal y cocoa.
3. En una batidora agrega la mantequilla, el azúcar, el huevo bate hasta integrar y añade mitad de la leche, agrega poco a poco los ingredientes secos, el resto de la leche, por ultimo agrega la esencia de vainilla.
4. En una charola para cupcakes, coloca los capacillos y añade la mezcla anterior, hornea por 15 min. Deja enfriar y reserva.
5. Para la crema, calienta la crema para batir y añade el chocolate, mezcla bien hasta integrar, y agrega las cerezas. Refrigerera por 20 minutos.
6. Bate la crema de chocolate hasta formar picos, coloca en una manga con duya, y decora los cupcakes, añade las cerezas y la menta.

MINI CHEESECAKES DE CEREZA

INGREDIENTES:

- 1/3 tazas de yoghurt estilo griego
- 4.5 onzas de harina
- 3 cucharadas de azúcar, en polvo
- 1/8 cucharaditas de sal
- 5 cucharadas de mantequilla, fría, cortada en trozos pequeños
- 3 1/2 cucharaditas de agua, helada
- 1 1/4 tazas de cerezas sin hueso, picadas
- 1 cucharada de azúcar granulada
- 1 cucharada de agua
- 2 cucharadas de jugo de limón, fresco
- 1/2 cucharaditas de fécula de maíz
- 3/4 tazas de queso crema
- 1/3 tazas de azúcar granulada
- 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 huevo, grande



PREPARACIÓN:

1. Envolver un plato de cerámica con papel encerado. Colocar el harina, el azúcar en polvo y la sal en un procesador de alimentos y combinar. Añadir la mantequilla fría y rociar con agua y hielo. Pulsar 10 veces o hasta que la mezcla parezca harina gruesa. Verter la mezcla en el molde para hornear preparando previamente. Presionar la mezcla al fondo del plato. Hornear a 350°F durante 23 minutos o hasta que esté ligeramente dorada. Dejar enfriar por completo. Reducir temperatura del horno 325°F.
2. Colocar las cerezas, q cucharada de azúcar granulada y 1 cucharada de agua en una cacerola pequeña. Llevar a ebullición. Reducir el fuego y cocinar por 5 minutos o hasta que las cerezas estén tiernas. Mezclar el jugo de limón y la maicena (fécula de maíz) en un tazón pequeño, revolviendo con una batidora. Revolver la mezcla de harina de maíz en la mezcla de cereza y cocinar por 1 minuto o hasta que espese. Enfriar la mezcla ligeramente. Verter la mezcla de cereza en el procesador de alimentos, y procesar hasta que quede suave. Colocar la mezcla de puré en un recipiente y reservar.
3. Limpiar el procesador de alimentos. Agregar el queso crema y el resto de los ingredientes en el procesador hasta que esté suave la mezcla. Agregar la mezcla de queso crema en la masa refrigerada y distribuir de forma uniforme. Agregar la mezcla de cereza encima de la mezcla de queso crema y mezclar con un cuchillo. Hornear a 325°F por 36 minutos o hasta que cuaje. Cubra y refrigerar por al menos 3 horas.

CARLOTA ITALIANA DE CEREZAS

INGREDIENTES:

- 240 gramos de queso crema
- 50 gramos de azúcar glass
- 2 cucharadas de leche evaporada
- 1/2 tazas de cerezas, licuadas con su jugo
- 1/4 litros de crema para batir
- frutos rojos, la cantidad necesaria para decorar
- brandy, o ron el necesario
- 600 gramos de soletas (galletas)
- cocos, opcional



PREPARACIÓN:

1. Batir la crema hasta que duplique su volumen y haga picos duros. Reservar.
2. Acremar el queso crema en la batidora añadir el azúcar glass poco a poco y alternar con la leche evaporada hasta que este suave y esponjosa en ese momento añadir las cerezas con su jugo.
3. Una vez incorporado vaciar la mezcla de crema sobre el queso y con movimientos envolventes incorporar toda la mezcla.
4. Poner papel encerado en la base de un molde, añadir una capa de soletas y con un pincel ir mojando cada soleta solo del lado de la cara lisa y poner una capa de la mezcla de crema con queso ir parando las soletas en forma de círculo para ir armando un barrilito.
5. Alternar una capa de soletas una de crema hasta terminar las galletas y la mezcla terminar con una capa del relleno de queso crema.
6. Cubrir el molde con plástico film y meter al refrigerador por 8 hrs, decorar con los frutos rojos y el coco si así se desea.
7. Desmoldar 20 minutos antes de servir y decorar las galletas con un moño.
8. Tip las soletas solo se bañan de un lado con el brandy o ron ya que muy mojadas pueden romperse tener mucho cuidado.

Asegúrate de que los ingredientes estén a temperatura ambiente:

En muchas recetas de repostería, se requiere que los ingredientes, como huevos, mantequilla y leche, estén a temperatura ambiente. Esto asegurará una mezcla homogénea y evitará que se formen grumos en la masa.



PAY DE DURAZNOS

INGREDIENTES:

- 500 gramos de harina, para la masa
- 230 gramos de mantequilla, fría, para la masa
- 2 cucharadas de azúcar, para la masa
- 1 cucharadita de sal, para la masa
- 1 taza de leche, 250 ml, fría, para la masa
- 1 yema de huevo, para la masa
- 500 gramos de cerezas, negras, partidas a la mitad; para el relleno
- 1/3 tazas de azúcar mascabado, para el relleno
- 1/3 tazas de azúcar, para el relleno
- 1/2 cucharaditas de canela, para el relleno
- 1/4 cucharaditas de jengibre, rallado, para el relleno
- 2 cucharadas de fécula de maíz, para el relleno
- al gusto



PREPARACIÓN:

1. Para la masa: En un procesador de comida mezcla la harina, con el azúcar, la pizca de sal, y la mantequilla hasta que parezca una masa pegajosa.
2. Agregue el vinagre y el agua fría y combine rápidamente (solo 4 veces). Coloque la masa en una superficie limpia y amase ligeramente (deberá de todavía ver pedazos de mantequilla).
3. Cubra la masa con papel plástico y refrigere por al menos 1 hora antes de utilizar para el pay.
4. Para el relleno: En un recipiente combine los duraznos con el azúcar morena, el limón, la vainilla, la canela, la nuez moscada, la sal y las 4 cucharadas de mantequilla. Coloque en un procesador de comida y mezcle ligeramente, retire.
5. Para el pay: Divida la masa en dos y con un rodillo aplane la primera mitad para hacer un círculo. Coloque un refractario para hornear pay de 20cm permitiendo que la masa cuelgue por los lados.
6. Coloque el relleno en la base. Ahora tome la segunda mitad de la masa y con un rodillo haga un círculo del mismo tamaño. Corte con un cuchillo filoso tiras o si prefiere puede colocar todo el círculo sobre el pay.
7. Con las manos cierre el pay por los lados juntando ambas masas y coloque papel aluminio sobre los lados para evitar que se quemen al hornear.
8. Precaliente el horno a 200 grados centígrados y hornee el pay por 30 minutos.
9. Retire el papel aluminio y espolvoree con un poco de azúcar morena, hornee por 30 minutos más o hasta que esté ligeramente dorado.
10. Permita que se enfríe antes de cortar.



TARTA CON DURAZNOS FRESCOS

INGREDIENTES:

- 1 1/4 tazas de harina
- 90 gramos de mantequilla sin sal
- 2 cucharadas de crema agria
- 8 duraznos, cortados en mitades
- 3 huevos
- 3/4 tazas de crema agria, sour cream
- 3/4 tazas de azúcar
- 1/4 tazas de harina



PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 180°C.
2. En un procesador de comida mezcle el harina, la mantequilla y las 2 cucharadas de crema agria para hacer la masa de la tarta. Cuando la masa esté lista amase un poco más manualmente en una superficie limpia con harina.
3. En un refractario para pays/tartas con las manos presione la masa hasta cubrirlo en su totalidad. Con los dedos presiones la masa hacia arriba de los lados para formar la base de la tarta.
4. Hornee la masa por 15 minutos o hasta que este ligeramente dorada, retire del horno.
5. Combine en una batidora las yemas de huevo, la crema agria restante, el azúcar, y la harina. Bata bien y vierta sobre la base de la tarta.
6. Acomode los medios duraznos con el lado cortado viendo hacia abajo en la tarta y hornee por 1 hora a 150 grados centígrados.
7. Retire del horno y permita que se enfrie antes de servir.

PASTELILLOS VOLTEADOS DE DURAZNOS

INGREDIENTES:

- 1 taza de mantequilla, derretida
- 1/2 tazas de Azúcar Mascabado
- 3 duraznos, frescos, cortados en rebanadas
- 1 1/2 tazas de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1/4 cucharaditas de sal
- 2/3 tazas de Azúcar Mascabado
- 1 huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/2 tazas de crema para batir



PREPARACIÓN:

1. Mezcla la mantequilla derretida con el Azúcar Mascabado y coloca una capa de la mezcla en la base de los moldes, coloca rebanadas de duraznos y reserva.
2. Mezcla la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato, la sal y el Azúcar Mascabado; agrega el huevo, la vainilla y la crema para batir e incorpora perfectamente.
3. Rellena con una cucharada de la mezcla anterior el molde a $\frac{3}{4}$ de su capacidad para cada pastelillo.
4. Hornea a 180 °C por 20 a 25 minutos. Enfría, desmolda y disfruta.

VOLTEADO DE DURAZNO

INGREDIENTES:

- 2 1/2 tazas de harina
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 1 taza de mantequilla
- 1 cucharada de vainilla líquida
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 taza de leche de vaca
- 2 huevos
- 1 1/2 tazas de azúcar mascabado
- 1 cucharada de canela en polvo
- 1/2 tazas de mantequilla, derretida
- 8 duraznos en almíbar, cortados en rebanadas



PREPARACIÓN:

1. En un bowl, mezcla la harina, el azúcar, la mantequilla, la vainilla, el polvo para hornear, la leche y el huevo. Con la ayuda de una batidora de mano, incorpora bien los ingredientes. Reserva.
2. Para el caramelo: mezcla el azúcar mascabado, la mantequilla y la canela, y esparce bien sobre la base del molde.
3. Acomoda las rebanadas de durazno en la base del molde y vacía la mezcla.
4. Hornea el volteado por 30 minutos a 170 °C. Deja enfriar completamente y desmolda.
5. Sirve y disfruta.

CARLOTA DE DURAZNO EN REFRACTARIO

INGREDIENTES:

- 2 tazas de queso crema
- 1 taza de leche evaporada
- 1 taza de media crema
- 1 taza de leche condensada
- 1/2 tazas de jugo de limón
- 1/2 tazas de almíbar
- 3 paquetes de galleta María
- 2 tazas de durazno en almíbar, para el relleno
- 1 taza de durazno en almíbar, en mitades, para decorar
- suficiente de crema chantilly, para decorar



PREPARACIÓN:

1. Licúa el queso crema con la leche evaporada, la media crema, la leche condensada, el jugo de limón, y el almíbar del durazno.
2. Coloca en un refractario una cama de galletas marías, seguido de la crema, los duraznos, y repite el proceso hasta tener varias capas y llenar el refractario. Refrigerar 30 minutos.
3. Decora con duraznos en mitades, y rosetones de crema chantilly.

Utiliza una báscula de cocina

Una báscula de cocina es una herramienta invaluable en la repostería. Al pesar los ingredientes, especialmente los secos como la harina y el azúcar, obtendrás medidas más precisas y consistentes, lo que mejorará la calidad de tus productos horneados.



HOTCAKES CON DURAZNOS

INGREDIENTES:

- 1 huevo
- 1 taza de crema ácida
- 3 cucharadas de leche de vaca
- 1/4 cucharaditas de extracto de vainilla
- 2 cucharadas de azúcar
- 1/4 cucharaditas de sal
- 1/4 cucharaditas de canela, (opcional)
- 1 pizca de nuez moscada, (opcional)
- 3/4 tazas de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharaditas de bicarbonato
- 1 durazno, en rebanadas
- mantequilla, la necesaria



PREPARACIÓN:

1. Bata el huevo con la crema ácida, azúcar, vainilla y huevo.
2. En otro bowl revuelva la sal, canela, nuez moscada, harina, polvo para hornear y bicarbonato.
3. Mezcle los ingredientes secos con la crema. Si la mezcla está muy espesa, agregue la leche, cucharada por cucharada.
4. Caliente un sartén grande y ponga un poco de mantequilla.
5. Ponga la masa de hotcakes y coloque 2 rebanadas de medio durazno encima de cada hotcake.
6. Cuando salgan burbujas (después de 3-4 minutos), de la vuelta y deje dorar 5 minutos.
7. Sirva calientes.

MOUSSE HELADO DE DURAZNO

INGREDIENTES:

- 1 lata de durazno en almíbar
- 1 paquete de galleta María
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 paquetes de queso crema
- 4 cucharadas de almíbar
- 300 mililitros de crema para batir
- 1 sobre de grenetina en polvo, (extra firme 2 sobres)
- frambuesas, para decorar



PREPARACIÓN:

1. Coloca en una licuadora toda la lata de Duraznos en almíbar con sólo un poco del almíbar.
2. Agrega el queso crema, la crema para batir y licúa hasta que se integre todo.
3. Hidrata el sobre de grenetina en 2 cucharadas de agua caliente y viértelo dentro de la licuadora, vuelve a licuar.
4. Muele las galletas en un procesador de alimentos o en una bolsa de plástico con ayuda de un rodillo.
5. Derrite la mantequilla y mézclala con la galleta molida para formar la costra tipo pay en un molde grande o moldes individuales.
6. Vierte la mezcla dentro del molde, refrigera por 3 hrs al menos.
7. Para desmoldar pasa un cuchillo mojado por las orillas del molde.
8. Decora con rebanadas de duraznos en almíbar y frambuesas y crema batida.

TARTELETA NAVIDEÑA DE QUESO Y DURAZNO

INGREDIENTES:

- 1 taza de harina, para la base
- 1/2 tazas de nuez
- 1/4 tazas de azúcar, para la base
- 1/8 cucharaditas de sal, para la base
- 2 yemas de huevo, para la base
- 1 cucharada de crema para batir, para la base
- 1/4 cucharaditas de vainilla líquida, para la base
- 90 gramos de mantequilla, porcionada, fría, para la base
- 190 gramos de queso crema
- 3/4 tazas de yoghurt natural
- 1 Natilla De Vainilla
- 1/4 tazas de azúcar glass
- 1 cucharadita de canela
- 1/2 cucharaditas de anís en polvo
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 1 taza de durazno en almíbar, cortados en rebanadas



PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180°C, engrasa y enharina un molde para tarta.
2. En un procesador para alimentos, procesa la harina, las nueces, el azúcar y la sal. Agrega las yemas, la crema para batir, la vainilla y procesa 1 minuto más. Añade la mantequilla y procesa hasta incorporar. Amasa un poco y refrigera 15 minutos.
3. Extiende, forra el molde y pica con un tenedor la base. Coloca un pedazo de papel aluminio y frijoles encima y hornea 20 minutos o hasta que esté cocida la base. Enfría.
4. Para el relleno, a crema en la batidora el queso crema con el Yoghurt Natural y la Natilla de Vainilla, el azúcar glass, las especias y la ralladura.
5. Rellena la base para tarta con el relleno y refrigera 10 minutos. Decora con las rebanadas de durazno.



CLAFOUTIS DE DURAZNOS CON CREMA Y ALMENDRAS

INGREDIENTES:

- 4 Huevos
- 3 cucharadas de mantequilla
- 3/4 tazas de leche de vaca
- 1 taza de harina
- 1/2 tazas de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla líquida
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 tazas de crema ácida
- 2 duraznos, fileteados
- 3 cucharadas de almendra, fileteadas y tostadas
- al gusto de helado de vainilla, para acompañar



PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En un bowl bate las piezas de Huevo con la mantequilla, la leche, la harina, el azúcar, la vainilla, la sal y la crema ácida, hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Vierte la preparación sobre una sartén de hierro fundido previamente enharinado, coloca los duraznos y agrega las almendras fileteadas.
4. Hornea por 20 minutos. Deja enfriar.
5. Sirve acompañado con helado de vainilla.

CARLOTA DE DURAZNO FÁCIL

INGREDIENTES:

- 3 duraznos, pelados y en cubos
- 1 lata de leche evaporada, (360 ml)
- 1 lata de leche condensada, (397 g)
- 1 sobre de grenetina, (7 g) hidratada
- 2 paquetes de galleta María, (340 g)
- 1 cucharada de crema chantilly, para decorar
- 1 taza de durazno, para decorar, en rebanadas



PREPARACIÓN:

1. Licúa los duraznos, con las leches y la grenetina hidratada hasta obtener una crema. Reserva.
2. En un recipiente mediano, coloca las galletas marías y agrega la mezcla anterior haciendo capas de galletas y de la mezcla hasta llegar al tope.
3. Decora con duraznos en rebanadas y crema chantilly.
4. Refrigera durante 2 horas y sirve.

Comienza con recetas sencillas

Si eres nuevo en la repostería, es recomendable comenzar con recetas simples.

Esto te permitirá practicar las técnicas básicas, familiarizarte con los ingredientes y adquirir confianza antes de pasar a recetas más complicadas.



TARTA DE PLÁTANO MACHO SIN HORNO

INGREDIENTES:

- 2 plátanos macho, maduro
- 2 tazas de mantequilla, 200 g, suave
- 1 1/2 tazas de azúcar, 300 g
- 4 Huevos San Juan®
- 4 tazas de harina, 500 g
- 1 cucharadita de bicarbonato, 5 g
- 1 cucharadita de polvo para hornear, 7 g
- 2 tazas de crema ácida, 500 g
- 1 cucharadita de vainilla líquida
- suficiente de crema batida, sin azúcar, para decorar
- suficiente de plátano macho, frito, para decorar, en tajadas
- suficiente de miel de piloncillo, para decorar



PREPARACIÓN:

1. Para la masa: En un procesador de comida mezcla la harina, con el azúcar, la pizca de sal, y la mantequilla hasta que parezca una masa pegajosa.
2. Agregue el vinagre y el agua fría y combine rápidamente (solo 4 veces). Coloque la masa en una superficie limpia y amase ligeramente (deberá de todavía ver pedazos de mantequilla).
3. Cubra la masa con papel plástico y refrigere por al menos 1 hora antes de utilizar para el pay.
4. Para el relleno: En un recipiente combine los duraznos con el azúcar morena, el limón, la vainilla, la canela, la nuez moscada, la sal y las 4 cucharadas de mantequilla. Coloque en un procesador de comida y mezcle ligeramente, retire.
5. Para el pay: Divida la masa en dos y con un rodillo aplane la primera mitad para hacer un círculo. Coloque un refractario para hornear pay de 20cm permitiendo que la masa cuelgue por los lados.
6. Coloque el relleno en la base. Ahora tome la segunda mitad de la masa y con un rodillo haga un círculo del mismo tamaño. Corte con un cuchillo filoso tiras o si prefiere puede colocar todo el círculo sobre el pay.
7. Con las manos cierre el pay por los lados juntando ambas masas y coloque papel aluminio sobre los lados para evitar que se quemen al hornear.
8. Precaliente el horno a 200 grados centígrados y hornee el pay por 30 minutos.
9. Retire el papel aluminio y espolvoree con un poco de azúcar morena, hornee por 30 minutos más o hasta que esté ligeramente dorado.
10. Permita que se enfríe antes de cortar.

PAY DE PLÁTANO ESTILO AMERICANO

INGREDIENTES:

- 1 taza de nuez pecana, tostadas, para la base para la base
- 1 1/2 tazas de galleta de vainilla, molidas, para la base
- 1/4 cucharaditas de nuez moscada, para la base
- 3/4 tazas de mantequilla, derretida, para la base
- 1 cucharadita de sal, para la base
- 2 tazas de leche, para la crema pastelera
- 4 yemas de huevo, para la crema pastelera
- 1 cucharada de vainilla clara, para la crema pastelera
- 1/2 tazas de azúcar, para la crema pastelera
- 1/2 tazas de fécula de maíz, para la crema pastelera
- 3 cucharadas de mantequilla, para la crema pastelera
- 2 tazas de crema para batir
- 1/2 tazas de azúcar glass
- 3 plátanos
- al gusto de nuez pecana, picada, para decorar



PREPARACIÓN:

1. Con ayuda de un procesador, muele las nueces, las galletas, la nuez moscada y la sal; agrega poco a poco la mantequilla derretida hasta que se incorpore completamente en el procesador, retira.
2. Pasa a un molde para tarra y extiende hasta cubrir el molde por completo, congela por 15 minutos.
3. Para la crema pastelera, mezcla en frío en una olla la leche, las yemas, el azúcar, la vainilla y la fécula de maíz, posteriormente calienta a temperatura media sin dejar de mover por aproximadamente 5 min; una vez que espese, apaga e incorpora la mantequilla.
4. Retira la base de la tarta del congelador y coloca una capa de plátanos rebanados cubriendo toda la base, agrega la crema pastelera y extiende con ayuda de una cuchara o espátula. Refrigera nuevamente por 30 minutos.
5. Bate la crema y el azúcar glas con ayuda de una batidora con globo por 3 minutos hasta que doble su tamaño, la consistencia debe ser suave.
6. Retira la tarta del refrigerador y coloca rebanadas de plátano al rededor, agrega la crema batida al centro y extiende con ayuda de la misma cuchara, termina espolvoreando nuez picada y disfruta.

PANQUÉ DE PLÁTANO CON CEREAL

INGREDIENTES:

- 3 plátanos
- 1/2 tazas de mantequilla
- 1/2 tazas de azúcar mascabado
- 1/4 tazas de harina
- 1 taza de Cereal
- 3/4 tazas de mantequilla
- 1/2 tazas de azúcar mascabado
- 2 huevos
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 1 1/2 tazas de harina de trigo
- 1 1/2 tazas de harina de almendra
- 2 cucharadas de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharaditas de sal
- 1/2 tazas de nuez, finamente picada



PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. En un bowl machaca el plátano hasta obtener un puré. Reserva.
3. Para el crumble de cereal, mezcla la mantequilla con el azúcar mascabado, la harina, y el Cereal hasta tener una mezcla arenosa. Refrigerar 10 minutos.
4. Para el panqué, bate la mantequilla hasta que esté cremosa, añade el azúcar mascabado y bate 3 minutos. Agrega los huevos uno a uno, la esencia de vainilla, el plátano machacado, incorpora los polvos cernidos y la nuez.
5. Vierte la mezcla en un molde para panqué previamente engrasado y enharinado, añade el crumble de cereal encima y hornea a 180 °C durante 45 minutos, o hasta que esté cocido. Retira del horno y deja enfriar.
6. Corta en rebanadas, sirve y disfruta.

TIRAMISÚ DE PLÁTANO

INGREDIENTES:

- 1 1/2 tazas de mantequilla, para el panqué 150 g
- 1 taza de azúcar, para el panqué 200 g
- 5 huevos, para el panqué
- 3 1/2 tazas de harina, para el panqué 455 g
- 1 cucharadita de polvo para hornear, para el panqué
- 1 cucharadita de sal, para el panqué
- 1 cucharadita de esencia de vainilla, para el panqué
- 1 1/2 tazas de puré de plátano, para el panqué
- 1/4 tazas de licor del 43, para el panqué
- 1 1/2 tazas de puré de plátano, para el panqué
- 1 taza de nuez, para el panqué 100 g
- 3 tazas de queso mascarpone, para el relleno
- 1/2 tazas de yogur griego, para el relleno 116 g
- 1 taza de azúcar glass, para el relleno 140 g
- 1 cucharadita de esencia de vainilla, para el relleno
- 2 tazas de agua, caliente
- 3 cucharadas de café soluble
- 3 cucharadas de licor de café
- suficiente de plátano, rebanado para decorar
- suficiente de azúcar, para decorar
- suficiente de cocoa en polvo, para decorar



PREPARACIÓN:

1. Para el panqué, acrema la mantequilla y el azúcar hasta que cambie de color; agrega los huevos uno a uno hasta que se vayan incorporando; agrega la harina, el polvo para hornear, la sal, la esencia de vainilla y el plátano, incorpora perfectamente y hornea por 50 minutos, aproximadamente, a 175 °C. Reserva.
2. Para el relleno, mezcla el queso mascarpone junto con el plátano, el yogur, el azúcar glass, la esencia de vainilla y el licor del 43, hasta incorporar por completo.
3. Para la mezcla de café, en un bowl diluye el café soluble con agua, agrega licor de café y mezcla.
4. Para el montaje, corta el panqué de plátano y acomódalo sobre un refractario, baña con la mezcla de café, coloca una capa blanca de queso y repite hasta terminar. Refrigera por una hora. Mientras, corta rebanadas de plátano, escarcha con azúcar y flamea; decora con cocoa y las rebanadas flameadas.



FLAN DE PLÁTANO Y NUEZ

INGREDIENTES:

- 1 cucharada de mantequilla, para los plátanos
- 2 plátanos
- 1/2 tazas de azúcar mascabado, para los plátanos
- suficiente de canela en polvo, para los plátanos
- 1 1/4 tazas de queso crema
- 1 taza de dulce de leche
- 1 1/2 tazas de leche evaporada
- 5 huevos
- suficiente de cajeta
- obleas, para decorar
- suficiente de nuez, tostada y picada
- 2 anís estrella



PREPARACIÓN:

1. Calienta a fuego bajo la leche evaporada con la canela y el anís estrella, hasta que hierva. Enfría y reserva.
2. Calienta en un sartén a fuego medio la mantequilla, derrite un poco y agrega el plátano, el azúcar mascabado y espolvorea canela; cocina por 5 minutos y retira del fuego. Reserva.
3. Para la mezcla de queso, licúa el queso crema, el dulce de leche, la leche evaporada que calentaste antes y los huevos. Reserva.
4. Para armar el flan, en flaneras o moldes individuales vierte cajeta en el fondo, añade los plátanos y la mezcla de queso. En un baño maría con agua caliente, cuece a temperatura media en la estufa por 30 minutos aproximadamente. Enfría.
5. Desmolda los flanes y decora con nuez picada y obleas.

Asegúrate de que los utensilios de repostería estén limpios y secos

Limpia tus utensilios de repostería antes de comenzar a utilizarlos y asegúrate de que estén completamente secos. Cualquier residuo de grasa o agua puede afectar la consistencia de tus preparaciones.



PASTEL VOLTEADO DE PLÁTANO

INGREDIENTES:

- 2 plátanos
- 180 gramos de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 4 huevos
- 1 taza de harina
- 1/2 cucharaditas de bicarbonato
- 1 cucharadita de canela
- 1 taza de leche de vaca
- 1/2 tazas de miel
- 2 plátanos, cortados en rodajas
- al gusto de helado de vainilla, para acompañar



PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Machaca los plátanos y reserva.
3. Bate la mantequilla con el azúcar, agrega uno a uno los huevos, los plátanos machacados.
4. Con ayuda de un colador agrega harina, bicarbonato, canela alterna con la leche, bate por 5 minutos hasta integrar.
5. Vierte la miel sobre un molde y agrega las rodajas de plátano. Agrega la mezcla anterior y hornea por 35 minutos ó bien, hasta insertar un palillo y éste salga limpio.
6. Desmolda y acompaña con una bola de helado de vainilla.

PAY DE CHOCOLATE Y PLÁTANO

INGREDIENTES:

- 2 tazas de galleta de chocolate, molidas, para la base
- 1 1/2 barras de mantequilla, fundida para la base
- 190 gramos de queso crema, para el relleno
- 2 tazas de nutella, para el relleno
- 3 plátanos, cortado en rodajas
- 2 tazas de crema para batir, para la cobertura
- 1/2 tazas de azúcar glass, para la cobertura
- al gusto de viruta de chocolate, para decorar



PREPARACIÓN:

1. Mezcla las galletas molidas con la mantequilla fundida hasta conseguir una pasta que se apelmace. Vierte sobre un molde para pay y compacta con ayuda de una cuchara, hasta formar una base. Refrigera 20 minutos.
2. En un bowl bate los ingredientes del relleno hasta conseguir una mezcla homogénea. Vierte la mezcla sobre la base, aplanar con una palita y coloca las rodajas de plátano. Refrigera.
3. Bate la crema para batir con el azúcar glass hasta que doble su volumen. Decora con la crema batida y las virutas de chocolate.
4. Sirve y disfruta.

PANQUÉ DE PLÁTANO CON BROWNIE

INGREDIENTES:

- 1 taza de mantequilla, derretida, para el panqué de plátano
- 3 plátanos, para el panqué de plátano
- 2 Huevos, para el panqué de plátano
- 1 cucharadita de esencia de vainilla, para el panqué de plátano
- 1 taza de azúcar, para el panqué de plátano
- 1 cucharadita de bicarbonato, para el panqué de plátano
- 1 cucharada de canela, para el panqué de plátano
- 2 tazas de harina, para el panqué de plátano
- 1 taza de mantequilla, para el brownie, (175 g)
- 1 taza de chocolate oscuro, para el brownie, en trozos
- 1/2 tazas de azúcar, para el brownie
- 3 Huevos, para el brownie
- 1 cucharadita de esencia de vainilla, para el brownie
- 1 taza de harina, para el brownie
- 1 taza de cocoa, para el brownie
- 1 cucharadita de sal, para el brownie
- 1/3 tazas de chispa de chocolate, para el brownie



PREPARACIÓN:

1. Para el panqué de plátano: En un bowl agrega la mantequilla derretida, el plátano y machaca hasta tener una consistencia de puré.
2. Agrega las piezas de Huevo, la esencia de vainilla y mezcla hasta integrar, añade el azúcar, el bicarbonato, la canela y la harina, mezcla perfectamente con ayuda de una miserable.
3. Coloca en un molde para horno previamente engrasado y enharinado. Reserva.
4. Para el brownie derrite en el microondas la mantequilla y la mitad del chocolate en lapsos de 30 segundos.
5. Agrega de inmediato el azúcar y mezcla hasta disolver con un batidor globo. Incorpora las piezas de Huevo uno a uno y la vainilla.
6. Añade la harina, la cocoa, la sal, el chocolate sobrante troceado y las chispas de chocolate. Integra perfectamente.
7. Vierte la mezcla encima de la de plátano. Hornea a 40 minutos a 180°C.
8. Enfía y disfruta. Sirve con un vaso de leche.

RICO PANQUÉ DE PLÁTANO

INGREDIENTES:

- 1/2 barras de Margarine, a temperatura ambiente
- 3 plátanos maduros, hecho puré
- 1/3 tazas de azúcar
- 2 huevos
- 2/3 tazas de Fécula De Maíz Regular
- 1/4 cucharaditas de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2/3 tazas de avena, natural, en hojuelas
- 1 cucharada de vainilla líquida



PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180 °C. Batir la Margarina hasta que tenga consistencia suave; añadir el puré de plátano con el azúcar e integrar.
2. Agregar los huevos, Fécula de Maíz, el bicarbonato, polvo para hornear, avena y vainilla.
3. Batir hasta integrar perfectamente todos los ingredientes.
4. Verter la mezcla en un molde para panqué previamente engrasado y hornear a 180 °C durante 40 minutos o hasta que, al introducir un palillo, salga limpio.
5. Dejar entibiar, desmoldar y servir.

PAN DE PLÁTANO FÁCIL

INGREDIENTES:

- 1 1/4 tazas de harina
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 1/2 cucharadas de bicarbonato de sodio
- 1 taza de plátano, machacados
- 1/2 tazas de azúcar
- 1/3 tazas de aceite
- 1/3 tazas de leche de vaca
- 2 huevos
- azúcar glas, para espolvorear
- 1 plátano, en rodajas para decorar



PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Engrasar molde.
3. Mezcle en un recipiente hondo los plátanos, el azúcar, el aceite, la leche y los huevos.
4. Agregue la harina, el polvo para hornear y el bicarbonato de sodio.
5. Vierta la mezcla en el molde y hornee por 60 minutos o hasta que al insertar un palillo este salga limpio.
6. Retire del horno y deje enfriar por 10 minutos antes de retirar del molde.
7. Espolvorear con azúcar glass.
8. Servir.

Evita abrir el horno durante la cocción

Es tentador abrir el horno para ver cómo van tus productos horneados, pero resistir la tentación es importante.

Abrir el horno puede alterar la temperatura y el flujo de aire, lo que podría afectar el crecimiento y la textura de tus productos.



PASTEL FRÍO DE PIÑA CON GELATINA

INGREDIENTES:

- 1 litro de agua, caliente, para la gelatina de piña
- 1 gelatina de piña, 120 g
- 1 taza de leche evaporada, para el relleno
- 1 taza de leche condensada, para el relleno
- 1 1/2 tazas de queso crema, en cubos, para el relleno
- 1/2 tazas de Conserva de piña con linaza, para el relleno
- 1 sobre de grenetina, 7 g, hidratada y fundida
- suficiente de soletas
- 1 taza de piña, en rodajas
- suficiente de piña, en cubos, para decorar
- suficiente de flores comestibles, para decorar



PREPARACIÓN:

1. Vierte el agua caliente en un bowl y disuelve la gelatina de piña. Posteriormente, vierte la preparación sobre una charola extendida, refrigera por 1 hora o hasta que cuaje. Corta en cubos medianos y reserva.
2. Para el relleno: Licúa la leche evaporada, la leche condensada, el queso crema y la conserva de piña con linaza por 3 minutos y sin dejar de moler, agrega la grenetina previamente hidratada y fundida. Reserva el relleno del pastel frío de piña.
3. Coloca una capa de soletas en un molde rectangular previamente engrasado, vierte un poco del relleno, coloca las rodajas de piña alrededor y agrega los cubos de gelatina de piña. Vierte el resto del relleno y agrega otra capa de soletas.
4. Refrigera el pastel frío de piña con gelatina por 1 hora o hasta que cuaje y esté completamente compacto.
5. Desmolda el pastel frío de piña con gelatina y decora con cubos de piña y flores comestibles.

CARLOTA DE PIÑA COLADA FÁCIL

INGREDIENTES:

- 4 Yemas de Huevo, para el mousse de chocolate
- 1/3 tazas de azúcar, para el mousse de chocolate
- 1/4 tazas de agua, para el mousse de chocolate
- 1 taza de chocolate semiamargo, para el mousse de chocolate
- 1 1/2 tazas de crema batida, para el mousse de chocolate
- 4 tazas de frambuesa, congelada, 500 g, para el mousse rosa
- 2 sobres de grenetina, hidratada y fundida, 14 g, para el mousse rosa
- 250 gramos de Claras Huevo, para merengue italiano, para el mousse rosa, presentación octubre
- 1 1/2 tazas de azúcar, para merengue italiano, para el mousse rosa
- 3/4 tazas de agua, para merengue italiano, para el mousse rosa
- 3 tazas de crema batida, 350 g, para el mousse rosa
- suficiente de crema batida, para decorar
- suficiente de frambuesa, para decorar
- suficiente de decoraciones de chocolate, para decorar



PREPARACIÓN:

1. Para la base, procesa las galletas de piña hasta obtener un polvo. Agrega la mantequilla, la canela, y la sal, procesa nuevamente hasta integrar.
2. Vierte la mezcla en un molde para pastel de 20 cm de diámetro. Compacta con ayuda de una cuchara y refrigera la base.
3. Licúa el queso crema con la piña en almíbar, el azúcar y el ron a tu gusto hasta obtener una mezcla homogénea, reserva.
4. Para el cheesecake, bate el queso crema con la crema de coco hasta integrar por completo. Añade la preparación anterior y la grenetina en forma de hilo. Vierte la mezcla sobre la base y extiende con ayuda de una espátula. Refrigera hasta que cuaje.
5. Desmolda el cheesecake y decora con crema batida, piña en almíbar, coco tostado y cerezas en almíbar.
6. Corta, sirve y disfruta.

PASTEL VOLTEADO DE PIÑA CON CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 1/2 tazas de azúcar mascabado, para el almíbar (90g)
- 3 cucharadas de almíbar de piña, para el almíbar, (30 ml)
- 3 cucharadas de mantequilla, para el almíbar (30g)
- 8 rebanadas de piña en almíbar
- 8 cerezas en almíbar
- 1/3 tazas de azúcar
- 3 huevos
- 1 1/2 tazas de chocolate amargo, derretido
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/3 tazas de mantequilla, derretida (70g)
- 2 tazas de harina
- 1 taza de leche de vaca
- 1 cucharada de sal



PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180° C.
2. En una ollita a fuego medio cocina el azúcar con el almíbar, cuando se haya derretido añade la mantequilla.
3. Vierte la mezcla anterior en un refractario apto para horno. Acomoda las piñas y las cerezas al centro. Deja secar.
4. Para el pastel, en un bowl bate los huevos con el azúcar, agrega el chocolate, la mantequilla, la harina alternando con la leche, sal y polvo para hornear.
5. Vierte la preparación sobre el caramelo cuidadosamente para no mover las piñas. Hornea por 25 minutos o hasta que esté cocido. Retira y enfría.
6. Desmolda el pastel, corta y disfruta.

PAY DE COCO SIN HORNO

INGREDIENTES:

- 2 tazas de galleta, de coco, para la base
- 1/2 tazas de coco, tostado, para la base
- 1/2 tazas de mermelada de piña, para la base
- 1 paquete de queso crema, 190 g, para el relleno
- 3/4 tazas de nata, para el relleno
- 1 1/2 tazas de crema de coco, para el relleno
- 2 sobres de grenetina, 7 g c/u, para el relleno
- 1 taza de agua, caliente
- 1 sobre de gelatina de piña, 25 g, para el espejo
- 1 sobre de grenetina, 7 g, para el espejo.
Hidratada y fundida
- 1 paquete de queso crema, 190 g, para la crema
- 1/2 tazas de crema de coco, para la crema
- al gusto de coco, tostado para decorar



Preparación:

1. Coloca las galletas en una bolsa resellable, con ayuda de un rodillo machaca hasta tener un polvo fino. Mezcla con el coco tostado y la mermelada de piña hasta obtener una pastita.
2. Vierte en un refractario o molde para pay y compacta con ayuda de una cuchara para formar la base. Refrigerera 20 minutos.
3. Para el relleno, bate el queso crema con la nata, agrega la crema de coco, continúa batiendo hasta que doble su volumen, añade la grenetina en forma de hilo e integra muy bien.
4. Vierte el relleno sobre la base de galletas, refrigera por 1 hora o hasta que cuaje.
5. Para el espejo, disuelve la gelatina de piña en el agua caliente, agrega la grenetina fundida, deja enfriar y reserva. Enfría cuidando que no cuaje.
6. Vierte el espejo sobre la crema de coco y regresa a refrigeración hasta que cuaje.
7. Bate el queso crema con la crema de coco hasta que esté firme. Coloca en una manga con duya rizada y decora el pay, termina con coco tostado y sirve.

PASTEL DE ZANAHORIA CON PIÑA

INGREDIENTES:

- 1 1/4 tazas de aceite, para el pastel
- 1 taza de azúcar, para el pastel
- 4 huevos, para el pastel
- 2 tazas de harina, para el pastel
- 1 cucharadita de polvo para hornear, para el pastel
- 1 1/2 cucharaditas de bicarbonato, para el pastel
- 1/2 cucharaditas de sal, para el pastel
- 1 cucharada de canela, para el pastel
- 2 tazas de zanahoria, rallada, para el pastel
- 1/2 tazas de coco rallado, para el pastel
- 1/2 tazas de nuez pecana, finamente picada, para el pastel
- 1 cucharadita de vainilla líquida, para el pastel
- 1 taza de piña, cortada en cuadritos, para el pastel
- 90 gramos de mantequilla, para el betún
- 380 gramos de queso crema, para el betún
- 1 1/2 tazas de azúcar glass, para el betún
- 1 cucharadita de vainilla líquida, para el betún
- 1 taza de nuez pecana, finamente picada, para decorar
- 1/2 tazas de coco, para decorar (frappé)



PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Para el pastel, en una batidora agrega el aceite, el azúcar y los huevos, bate 3 minutos.
3. Con ayuda de un colador, agrega la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato, la sal y la canela, bate por 5 minutos.
4. Agrega poco a poco las zanahorias, el coco, las nueces, la esencia de vainilla y la piña bate por 3 minutos
5. Vierte la mezcla anterior sobre 3 moldes previamente enharinados y engrasados, hornea por 25 minutos. Deja enfriar y reserva.
6. Para el betún, bate por 5 minutos la mantequilla con el queso crema, azúcar glass y la esencia de vainilla, coloca sobre una manga de repostería con duya lisa.
7. Coloca el betún sobre una base de pastel sin llegar a las orillas, coloca encima otra base de pastel, repite el proceso hasta tener los tres pisos.
8. Cubre el pastel con el resto del betún, con ayuda de una manga con duya rizada decora el pastel, espolvorea con nueces y coco.

No temas cometer errores

La repostería es un proceso de aprendizaje y es normal cometer errores en el camino. No te desanimes si tus primeros intentos no salen perfectos. Aprende de tus errores, ajusta y mejora tus habilidades con cada intento.



PASTEL DE GELATINA DE PIÑA COLADA

INGREDIENTES:

- 1 taza de agua, 250 ml
- 1 sobre de Gelatina sabor piña, a base de agua, 120 g
- 80 gramos de malvaviscos, blancos
- 3 tazas de galleta sabor coco, molida, para la base
- 1 taza de mantequilla, derretida, para la base
- 1 taza de queso crema, 190 g, en cubos
- 1 taza de crema de coco, 265 g
- 1 taza de leche evaporada, 500 ml
- 1/2 tazas de jugo de piña, 250 ml
- 1/4 tazas de ron blanco, 60 ml
- 4 sobres de grenetina 28 g (1 sobre= 7 gramos) hidratada en 140 ml de agua, fundida en microondas
- suficiente de crema batida, para decorar, en una manga con duya lisa
- suficiente de Gelatina sabor piña, cuajada, en cubitos, para decorar



PREPARACIÓN:

1. Hierve agua en una olla y una vez que suelte el hervor, agrega el sobre de Gelatina sabor piña y disuelve muy bien. Cuando la gelatina aún se encuentre caliente, vierte sobre un tazón con los malvaviscos, revuelve inmediatamente para incorporar los ingredientes y así obtener una mezcla líquida y uniforme. Si los malvaviscos no se derriten, calienta en el microondas en lapsos de 15 segundos hasta obtener la consistencia deseada.
2. Vierte la gelatina en un molde cuadrado sin fondo de 20 x 20 centímetros, con plástico adherente como base y previamente engrasado con aceite en aerosol. Refrigerar hasta cuajar.
3. Una vez cuajada, desmolda el bloque de gelatina, enrolla con mucho cuidado, utilizando plástico para darle forma y luego refrigera por 30 minutos más. Una vez transcurrido este tiempo, corta el rollo para obtener 13 rebanadas; para lograrlo, divide el largo del rollo de gelatina en el número de las piezas deseadas. Reserva en refrigeración hasta su uso.
4. Prepara la base: Mezcla la galleta de coco molida con la mantequilla derretida hasta obtener una consistencia pastosa. Reserva.
5. Coloca los rollos de gelatina alrededor de la circunferencia de un aro de 18 centímetros de diámetro con plástico adherente en la base y previamente engrasado. Deja que la cola del rollito cuelgue como un caracol, pues de esta manera la orilla del pastel será plana. Ahora, coloca dentro la mezcla de galleta y presiona con un vaso para obtener una base sólida y compacta. Refrigerar por 10 minutos.
6. Mientras la base se refrigera, licúa el queso crema con la crema de coco, la leche evaporada, el jugo de piña y el ron blanco a velocidad media. Posteriormente, baja la velocidad y vierte la Grenetina previamente fundida sin apagar la licuadora. Integra muy bien los ingredientes y reserva.
7. Vierte la mezcla sobre la base del pastel, sin cubrir los rollitos de gelatina en la orilla, y refrigera hasta cuajar.
8. Una vez que el pastel de piña colada esté firme, desmolda y decora con un poco de crema batida en forma de espiral y con cubitos de Gelatina sabor piña. Sirve bien frío.

PASTEL DE PIÑA

INGREDIENTES:

- 5 huevos
- 1 taza de harina
- 1/2 tazas de azúcar
- 1 cucharada de royal
- 1/4 litros de leche
- 800 gramos de piña en almíbar
- 90 gramos de mantequilla
- 6 cucharadas de azúcar glass
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 250 gramos de crema



PREPARACIÓN:

1. Batir las claras a punto de turrón. Por otro lado, cernir la harina.
2. En un recipiente batir las yemas con el azúcar y la mantequilla previamente derretida, agregar la harina y la leche, mezclar e incorporar las claras.
3. Agregar la mezcla en un molde previamente enharinado y engrasado.
4. Hornearlo a 250 °C durante 30 minutos o hasta que al introducir un palillo, este salga limpio. Sacar del horno y dejar enfriar para poder desmontar.
5. En sartén: se sugiere dividir la mezcla en dos sartenes con tapa previamente enharinados y engrasados, ponerlos a fuego medio bajo durante 10 a 15 minutos o hasta que al introducir un palillo, este salga limpio. Retirar del fuego y dejar enfriar para poder desmoldar.
6. Una vez que esté frío el pastel, picar un poco con un palillo o tenedor, añadir un poco de almíbar y la piña picada en la parte superior y entre las capas si se trata del pastel en sartén.
7. Para el betún: batir la crema, el azúcar glas y la vainilla, dejar enfriar. Colocamos un poco sobre la piña picada.

MOUSSE DE PIÑA COLADA

INGREDIENTES:

- 2 tazas de galleta, de coco, para la base
- 1/2 tazas de coco, tostado, para la base
- 1 taza de mantequilla, derretida, para la base
- 2 tazas de crema de coco, fría, para el mousse de coco
- 1/4 tazas de ron, para el mousse de coco
- 1 taza de queso crema, para el mousse de coco
- 2 sobres de grenetina, hidratada y fundida, para el mousse de coco (14 g)
- 1/2 litros de agua, para la gelatina de piña
- 1 sobre de Gelatina, de piña, para la gelatina de piña (120 g)
- suficiente de crema batida, para decorar
- suficiente de piña, para decorar, (cortada en cuartos)
- suficiente de cerezas, para decorar
- suficiente de coco, tostado, para decorar



PREPARACIÓN:

1. Para la base, tritura en un procesador las galletas por 2 minutos. Luego, mezcla con el coco tostado y la mantequilla. Coloca en una base para pastel y haz presión para compactar. Reserva.
2. Para el mousse de coco, bate la crema de coco hasta que duplique su tamaño; agrega poco a poco el queso crema, el ron, vierte la grenetina en forma de hilo y bate por 30 segundos más.
3. Vierte el mousse de coco sobre la base de galleta y refrigera hasta que cuaje.
4. Para la gelatina de piña, calienta el agua, vierte Gelatina de piña y mueve hasta disolver. Reserva y deja enfriar.
5. Vierte la gelatina de piña sobre el mousse de coco y refrigera hasta que cuaje.
6. Decora con crema batida, rebanadas de piña, cerezas y coco.

Investiga sobre técnicas de decoración básicas

La decoración es una parte divertida de la repostería. Investiga y aprende técnicas básicas de decoración, como el uso de mangas pasteleras y boquillas, para agregar un toque visualmente atractivo a tus productos horneados.



PASTEL DE CHOCOLATE RELLENO DE PIÑA Y COCO

INGREDIENTES:

- 6 huevos, para el bizcocho
- 1/2 tazas de azúcar, para el bizcocho (100 g)
- 3 1/2 tazas de harina, para el bizcocho (700g)
- 1/4 tazas de cocoa en polvo, amarga (50 g), para el bizcocho
- 1 taza de aceite vegetal, para el bizcocho (250 ml)
- 1 taza de chocolate oscuro, derretido, para el bizcocho (250 ml)
- 1/2 cucharaditas de polvo para hornear Rexal®, (4 g)
- 1 1/2 tazas de leche, para la crema de coco (375 ml)
- 1/8 tazas de nuez, picada (25 g), para el bizcocho
- 1/2 tazas de azúcar, para la crema de coco (100 g)
- 4 cucharadas de fécula de maíz, para la crema de coco (60 g)
- 1 taza de leche, caliente, para la crema de coco (250ml)
- 1 taza de leche de coco, para la crema de coco (250 ml)
- 1/2 tazas de coco, rallado, licuado hasta hacerlo polvo, para la crema de coco (100 g)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla, para la crema de coco (7 ml)
- 1 taza de mermelada de piña, para el relleno (200 g)
- 2 cucharadas de fécula de maíz, para la mermelada (30 g)
- 1 cucharada de agua, para la mermelada (15 ml)
- 2 1/2 tazas de chocolate semiamargo, en trozos, para la cobertura (500 g)
- 1 taza de crema para batir, caliente, para la cobertura (250 ml)
- suficiente de coco, rallado, licuado hasta hacerlo polvo, para decorar



PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Para el bizcocho de chocolate: Bate los huevos junto con el azúcar con un batidor con globo hasta que comiencen a esponjar. Sin dejar de batir, agrega poco a poco, la harina, la cocoa en polvo, el aceite vegetal, el chocolate oscuro derretido, el Rexal® Polvo para Hornear y la leche. Continúa batiendo hasta obtener una mezcla ligeramente espesa.
3. En un molde redondo de 25 centímetros de diámetro, enharinado y forrado con papel encerado en la base, vierte la mitad de la mezcla del bizcocho de chocolate, agrega la nuez picada y hornea por 25 minutos a 180 °C.
4. Mientras el bizcocho está en el horno, prepara la crema de coco. Mezcla el azúcar con la fécula de maíz en una cacerola pequeña con ayuda de un globo para no formar grumos, luego vierte la leche, la leche de coco, el coco pulverizado y la esencia de vainilla. Cocina a fuego bajo por 8 minutos, hasta que la mezcla comience a espesar, retira del fuego, enfría y coloca en una manga.
5. Para la mermelada de piña: Mézclala junto con la fécula de maíz y el agua hasta integrar por completo. Coloca en una manga y reserva en refrigeración hasta su uso.
6. Retira el bizcocho de chocolate del horno. Extiende sobre él la crema de coco fría, deja 1 centímetro de espacio en el borde, sobre la crema de coco coloca mermelada de piña al gusto. Una vez que coloques ambos rellenos, cubre con el resto de la mezcla del bizcocho. Hornea a 180 °C por 30 minutos. Retira del horno, deja enfriar y desmolda.
7. Para la cobertura. Mezcla el chocolate semiamargo junto con la crema para batir caliente hasta integrar. Reserva.
8. Una vez frío el bizcocho, cubre con la mezcla de chocolate y decora con coco pulverizado al gusto. Enfría hasta que el chocolate se solidifique y ¡disfruta!

MUFFINS DE PIÑA COLADA

INGREDIENTES:

- 1 taza de harina para hot cakes
- 1 taza de harina de trigo
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 1/3 tazas de aceite de coco
- 1/3 tazas de azúcar
- 4 cucharadas de coco molido (no endulzado)
- 1 huevo
- 1 taza de leche de vaca
- 2 rebanadas de piña en almíbar, picada



PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. En un recipiente mezclar las harinas, el azúcar, polvo para hornear y el coco molido.
3. Agregar lentamente el aceite de coco, el huevo, la leche.
4. Por ultimo agregar la piña y mezclar con cuidado.
5. Colocar en moldes para muffins enharinados o con capacillos.
6. Hornear a 180°C durante 15-20 min. hasta que se doren ligeramente. Dejar enfriar.