

Recetario

Regalos que saben a amor





ÍNDICE

Nivel fácil

1. Cheesecake de crema de avellanas sin horno
2. Ramo de donas

Nivel intermedio

3. Alfajores
4. Flor de hojaldre

Nivel pro

5. Rosca de chocolate con decoración de girasol
6. Ramo de cupcakes





Cheesecake de crema de avellanas sin horno

Nivel: fácil

Ingredientes

Para la base:

- 1 tubo (160 g) de cookies and cream
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida

Para el relleno:

- 1 $\frac{1}{3}$ de taza de crema para batir
- 4 cucharadas de azúcar
- 450 g de queso crema, a temperatura ambiente
- 120 g de crema de avellanas
- 85 g de chocolate semiamargo (de repostería)
- 5 cucharaditas de Cocoa Postrelitoso, previamente cernida

Para decorar:

- Ganache de chocolate
- Crema batida
- Avellanas
- Sprinkles al gusto



3 horas



8 rebanadas



Procedimiento

1. Cubre la base y las paredes de un molde desmontable con papel encerado.
2. Tritura las galletas hasta obtener un polvo fino, vacía en un tazón y mezcla con la mantequilla. Forma la base en el molde; debe de quedar bien compacta y uniforme. Reserva en refrigeración.
3. Bate la crema con el azúcar hasta formar picos suaves y reserva.
4. Derrite el chocolate a baño María o en el microondas por periodos de 5 segundos, recuerda remover entre cada periodo.
5. Bate el queso crema hasta suavizar, agrega la crema de avellanas y el chocolate poco a poco, sigue batiendo hasta que se incorpore.
6. Agrega a la mezcla la Cocoa Postrelicioso, te recomendamos integrarla primero con una espátula y después con la batidora.
7. Añade la crema batida y bate para integrarlo todo.
8. Coloca la mezcla encima de la base de galletas y guarda en el congelador por una hora.
9. Para decorar prepara un ganache de chocolate mezclando chocolate derretido con crema para batir en partes iguales.
10. Desmolda el cheesecake, retira el papel encerado y decora con ganache de chocolate en las orillas (puedes aplicarlo con una manga pastelera delgada) y tus toppings favoritos.





Ramo de donas

Nivel: fácil

Ingredientes

Para el glaseado:

- 2 ¼ tazas de Azúcar Glass Postrelicioso
- ½ cdta. de cremor tártaro o 1 ½ cdts. de jugo de limón
- 6 cdas. de claras de huevo pasteurizadas (para evitar riesgos de salmonella), la puedes sustituir por 10-12 cdas. de polvo de merengue hidratado con agua tibia
- Sprinkles de colores
- Colorantes (opcionales)

Para el ramo:

- 6-12 donas sin decorar
- 6-12 palitos de madera gruesos
- Papel para envolver
- Papel encerado
- Listón



20 min



10-12 donas



Procedimiento

1. En un bowl agrega el Azúcar Glass Postrelicioso, el cremor tártaro y la clara de huevo.
2. Bate primero despacio para integrar, puedes usar una cuchara o la batidora a velocidad baja.
3. Una vez integrados todos los ingredientes bate a alta velocidad hasta tener una consistencia esponjosa y blanca. (aprox. 2-5 min).
4. Separa en bowls más pequeños dependiendo de la cantidad de colores que quieras usar en la decoración.
5. Añade unas gotitas de colorante a cada bowl e integra con una cuchara hasta obtener un color uniforme.
6. Baña la parte superior de la dona con el glaseado, puedes hacerlo con una cuchara o utilizar una manga para decorar. Dale un toque especial con chispitas de colores o detalles con glaseado de un color diferente.

TIP EXTRA: Rebaja el glaseado con algunas gotitas de agua si deseas una consistencia más líquida y fluida.

7. Espera a que se seque el glaseado e inserta las donas en los palitos.
8. Coloca el papel decorativo y encima el papel encerado, luego acomoda las donas sobre ellos. Acomoda el papel alrededor de las donas y sujeta con el listón.



Alfajores

Nivel: intermedio

Ingredientes

- 20 g de fécula de maíz
- 200 g de harina
- 30 g de Azúcar Glass Postrelucioso
- 150 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 50 g de dulce de leche
- Azúcar Glass Postrelucioso para espolvorear



1 h y 30 min



8 alfajores



Procedimiento

1. En un recipiente mezcla los ingredientes secos: la fécula de maíz, la harina y el Azúcar Glass Postrelicioso.
2. Agrega la mantequilla a temperatura ambiente e intégrala bien a los ingredientes secos hasta formar una masa uniforme.
3. Cubre con plástico de cocina y refrigera al menos por una hora.
4. Extiende la masa a un grosor de 2 cm y corta las figuras que más te gusten.
5. Colócalas en una bandeja con papel para hornear, pincha la masa con un tenedor y hornea 180 °C durante 12 minutos o hasta que estén doraditas.
6. Déjalos enfriar y rellena con dulce de leche, puedes ayudarte con una manga pastelera para aplicarlo.
7. Dale el toque final espolvoreando Azúcar Glass Postrelicioso sobre ellos.





Flor de hojaldre

Nivel: intermedio



1 h y 30 min



1 flor

Ingredientes

Para el pan:

- ½ kg de masa de hojaldre
- Un huevo
- Azúcar Glass Postrelicioso para espolvorear

Para la crema de avellanas casera:

- 100 ml de leche
- 4 cucharadas de Cocoa Postrelicioso
- 4 cucharadas de azúcar
- Una pizca de sal
- 50 ml de aceite de oliva
- 100 g de avellanas, sin cáscara



Procedimiento

1. Pela las avellanas, TIP POSTRELICIOSO: Mételas al horno por pocos minutos hasta que empiecen a dorar, después sácalas y frótalas en un trapo hasta que se les caiga la piel.
2. En el procesador de alimentos tritura las avellanas por intervalos de 2 minutos hasta tener una pasta cremosa de avellana, remueve con una cuchara entre cada intervalo para asegurarte de que todo se triture bien.
3. Vierte la leche, la Cocoa Postrelicioso, el azúcar, la sal y el aceite, continúa moliendo por un minuto más hasta integrar y obtener una crema untada. Si deseas una consistencia más densa puedes refrigerarla hasta que se espese.
4. Precalienta el horno a 180 °C.
5. Estira la masa de hojaldre y usa un plato redondo como molde para cortar 3 láminas de masa del mismo tamaño.
6. Coloca la primera capa de masa sobre una bandeja con papel encerado y encima esparce una cantidad generosa de la crema de avellanas dejando libres los bordes.
7. Coloca encima la segunda capa de masa y repite el paso anterior.
8. Cubre con la última capa de masa.
9. Al centro coloca un bowl pequeño boca abajo para marcar el centro de la flor.
10. Corta la masa en 12 partes iguales, yendo desde el borde del bowl hacia el extremo exterior de la masa.
11. Toma dos de las partes que cortaste y retuerce cada una dos veces, luego une ambos extremos para formar una hoja, sella la punta con un poco de agua para que se pegue mejor.
12. Retira el bowl del centro y barniza con el huevo batido.
13. Hornea por 25 min hasta que esté dorada.
14. Espera a que se enfríe y espolvorea con Azúcar Glass Postrelicioso.





Rosca de chocolate con decoración de girasol

Nivel: pro



2 h y 15 min +
2 h de reposo



1 rosca
(6-8 personas)

Ingredientes

Para la rosca:

- 1 taza de leche
- $\frac{3}{4}$ de taza de aceite
- 2 piezas de huevo
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 1 taza de azúcar
- 1 $\frac{1}{3}$ tazas de harina
- 1 cdta de polvo para hornear
- $\frac{1}{2}$ taza de Cocoa Postrelicioso
- $\frac{1}{4}$ de taza de mantequilla derretida
- $\frac{1}{4}$ de taza de Cocoa Postrelicioso para el molde

Para la decoración

- $\frac{1}{2}$ taza de crema para batir
- 1 taza de chocolate blanco
- $\frac{1}{8}$ de taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- Colorante en gel amarillo, al gusto

Para el relleno:

- 1 taza de crema para batir
- 1 taza de chocolate semiamargo
- Granillo de chocolate al gusto



Procedimiento

Para la rosca:

1. Precalienta tu horno a 180 °C.
2. En un tazón grande mezcla todos los ingredientes líquidos: la leche, el aceite, las piezas de huevo y el chorrillo de Vainilla Molina.
3. Cuando estén bien integrados, agrega los ingredientes secos: el azúcar, la harina y el polvo para hornear, revuelve para incorporarlos.
4. Añade la Cocoa Postrelicioso y mezcla hasta tener una masa homogénea.
5. Con una brocha esparce la mantequilla sobre el molde para engrasarlo, luego espolvorea con Cocoa Postrelicioso y extiéndela bien para que no se vaya a pegar el bizcocho.
6. Vierte la mezcla en el molde y hornea a 180 °C durante 45 min o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.
7. Sácalo del horno y espera a que se enfríe antes de desmoldarlo (20 min aprox).
8. Corta la pancita para emparejar la base y que el relleno no se derrame.

Para la decoración:

1. Calienta la crema para batir en el microondas hasta que hierva (2 min aprox).
2. En otro recipiente, derrite el chocolate blanco en el microondas en intervalos de 30 segundos, recuerda revolver entre cada intervalo.
3. Combina el chocolate derretido junto con la crema para batir hasta que estén bien integrados.
4. Añade el Azúcar Glass Postrelicioso y continúa revolviendo.
5. Agrega el colorante amarillo al gusto, te recomendamos empezar con una sola gota e ir agregando más hasta obtener el color deseado.
6. Déjala reposar por 30 min para que se espese.
7. Cuando la rosca esté fría, usa una cuchara para formar cada pétalo, déjalo escurrir desde el exterior hacia el centro. Repite este procedimiento hasta llenar la rosca de pétalos.
8. Congela durante 5 min para que se solidifiquen los pétalos.
9. Con la misma cuchara dibuja un hilo fino al centro de cada pétalo. TIP POSTRELICIOSO: Si la ganache se endurece o se espesa demasiado puedes calentarla en el microondas por 10 segundos para obtener una consistencia fluida.

Para el relleno:

1. Calienta la crema para batir en el microondas hasta que hierva (2 min aprox).
2. En otro recipiente, derrite el chocolate semiamargo en el microondas en intervalos de 30 segundos, recuerda revolver entre cada intervalo.
3. Combina el chocolate derretido junto con la crema para batir hasta que estén bien integrados.
4. Vierte el relleno en el centro de la rosca y corona con granillo de chocolate al gusto.
5. Refrigerar por al menos 2 horas para que la ganache se asiente.





Ramo de cupcakes

Nivel: pro



1 h y 20 min



16-18 cupcakes

Ingredientes

Para los cupcakes:

- 6 tazas de harina
- 6 huevos
- 2 ¼ de tazas de azúcar
- 1 ½ tazas de aceite
- 1 taza de Cocoa Postrelicioso
- 1 ½ tazas de leche
- 3 cucharaditas de polvo para hornear
- Una pizca de sal
- 18 capacillos para cupcakes

Para la decoración:

- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 250 g de Azúcar Glass Postrelicioso
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 8 gotas de colorante rojo
- 1 maceta grande
- Base de oasis
- Palillos (2-3 por cada cupcake)



Procedimiento

Para los cupcakes:

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. En un bowl revuelve todos los ingredientes secos: la harina, el azúcar, la Cocoa Postrelicioso, el polvo para hornear y la sal.
3. Agrega a la mezcla anterior los huevos, el aceite y la leche, bate hasta que todo esté bien incorporado.
4. Coloca los capacillos en tu molde para cupcakes.
5. Llena cada capacillo a $\frac{3}{4}$ de su capacidad para que no se derrame, puedes usar una cuchara de helado para que sea más sencillo.
6. Hornea a 180 °C por 25 minutos.
7. Déjalos enfriar.

Para decorar:

1. Acrema la mantequilla hasta que tenga una consistencia de pomada.
2. Poco a poco agrega el Azúcar Glass Postrelicioso mientras continúas batiendo.
3. Échale un chorrito de Vainilla Molina e intégralo a la mezcla.
4. Agrega el colorante necesario para alcanzar el color que deseas y mezcla hasta que se vea uniforme.
5. Coloca la base de oasis dentro de la maceta de manera que sobresalga del borde.
6. Encaja dos palillos en la base e inserta un cupcake en ellos, repite con el resto de los cupcakes, trata de que queden lo más juntos posible para ocultar la base y que tu ramo se vea frondoso.
7. Vierte la mezcla de betún en una manga con duya de estrella y decora con movimientos circulares.



Regala un momento

POSTRELICIOSO

