

# Recetario

Básicos para un  
cumple Postrelucioso ✨





# ÍNDICE

1. Pastel de red velvet con glitter
2. Letras doradas para decorar pasteles
3. Gelatina de 3 sabores
4. Cupcakes de naranja
5. Almíbar de chocolate
6. Pastelitos en vaso



# Pastel de red velvet con glitter

Nivel: Intermedio

## Ingredientes

### Para el bizcocho de red velvet:

- ¼ de taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 ¼ tazas de azúcar
- ⅔ de taza de aceite de maíz o soya
- Un chorrito de Vainilla Molina
- ¾ de taza de leche
- 1 cucharada de vinagre
- 4 piezas de huevo
- 2 ½ tazas de harina
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharada de polvo para hornear
- ½ taza de Cocoa Postrelicioso
- 2 ½ cucharadas de colorante rojo en gel para alimentos

### Para el betún de queso crema:

- 2 tazas de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 tazas de queso crema a temperatura ambiente
- 6 tazas (800 g) de Azúcar Glass Postrelicioso
- 1 gota de colorante en gel morado
- 1 gota de colorante en gel rosa
- 1 gota de colorante en gel azul

### Para la decoración con glitter:

- 125 g de Azúcar Glass Postrelicioso
- 1 cucharada de merengue en polvo
- 2 cucharadas de agua
- 2 cucharadas de Azúcar Glass Postrelicioso
- 1 cucharadita de glitter comestible
- ½ cucharadita de matizador



2 horas



1 pastel para  
12 personas

# Procedimiento

## Para el bizcocho de red velvet:

1. Precalienta tu horno a 180 °C.
2. En un tazón grande vierte la mantequilla, el azúcar y el aceite, revuelve con una batidora eléctrica durante aproximadamente 5 minutos hasta tener una consistencia esponjosa y bien integrada.
3. Échale un chorrito de Vainilla Molina y continúa batiendo hasta integrarlo.
4. Mezcla la leche junto con el vinagre y déjalos reposar por 5 min hasta que se separen.
5. Mientras tanto, agrega las piezas de huevo a la mezcla de mantequilla y bate hasta conseguir una mezcla homogénea.
6. Añade la harina, la sal y el polvo para hornear, integra con una espátula.
7. Agrega la Cocoa Postrelicioso y mezcla con una espátula hasta que se integre.
8. Por último, añade la leche y el colorante rojo, continúa mezclando hasta tener una masa homogénea.
9. Vierte la preparación en 2 moldes de 18 cm de diámetro previamente engrasados y enharinados o con papel para hornear.
10. Hornéalos a 180 °C durante 20 minutos o hasta que estén cocidos, pero no dorados. Déjalos enfriar.

## Para el betún de queso crema:

1. Bate la mantequilla y el queso crema hasta acremarlos, debes tener una mezcla esponjosa y pálida.
2. Añade el Azúcar Glass Postrelicioso y mezcla primero con una espátula, cuando esté integrada usa la batidora hasta que no tenga grumos.
3. Reserva la mitad de la mezcla para el relleno y el resto divídelo según la cantidad de colores que deseas en tu decoración.
4. Yo usé blanco para cubrir el pastel y combiné rosa, azul y lila para las decoraciones.

## Para el armado y la decoración:

1. Desmolda los bizcochos y córtales la pancita.
2. Pega uno de los bizcochos a la base con un poquito del betún que preparamos.
3. Con una manga pastelera pon una capa generosa de relleno sobre el pastel y espárcelo con una espátula para emparejarlo.
4. Coloca el otro bizcocho sobre ese.
5. Cubre el pastel con una capa ligera de betún que te ayude a atrapar las migajas y refrigera por 15 a 30 minutos.
6. Una vez que esté frío puedes cubrirlo con otra capa de betún del color que prefieras, alísalo y refrigéralo por otros 15 a 30 minutos.
7. Después detalla los bordes y añade todas las decoraciones que desees con los colores que más te gusten.
8. Para darle el toque de glitter, prepara un glaseado con los 125 g de Azúcar Glass Postrelicioso, el merengue en polvo y el agua. Cuando esté bien integrado y tenga una consistencia ligeramente espesa espárcelo con una cuchara sobre la parte superior del pastel.
9. Déjalo reposar por aproximadamente 15 minutos hasta que el glaseado esté seco.
10. Mezcla las 2 cucharadas de Azúcar Glass Postrelicioso junto con el matizador y el glitter, espárcelo con una cuchara sobre el glaseado.
11. Coloca tus velitas y disfruta los brillos al apagarlas.



# Letras doradas para decorar pasteles

Nivel: Fácil

## Ingredientes

- 1 cucharada de Azúcar Glass Postrelicioso
- 1 cucharadita de matizador dorado
- ½ cucharadita de Vainilla Molina Cristalina
- Duya número 3
- Manga pastelera con betún y un cople



15 minutos



1 pastel para  
4-6 personas

## Procedimiento

1. En un tazón revuelve el Azúcar Glass Postrelicioso, el matizador y la Vainilla Molina Cristalina hasta que tengas una mezcla espesa.
2. Vierte la mezcla directamente en la duya y llénala.
3. Con un cople coloca la duya en una manga pastelera con betún blanco, el betún empujará el glaseado para poder hacer las letras.
4. Escribe tu mensaje sobre el pastel y disfruta.





# Gelatina de tres sabores

Nivel: Fácil

## Ingredientes

### Para la capa de chocolate:

- 2 cucharadas de Cocoa Postrelicioso
- 110 ml (½ taza aprox.) de leche
- Un sobre (28 g) de grenetina
- 3 cucharadas de agua

### Para la capa de crema:

- Un vaso de crema para batir
- 2 cucharadas de Azúcar Glass Postrelicioso
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- Un sobre (28 g) de grenetina
- 3 cucharadas de agua
- Colorante favorito, al gusto

### Para la capa de fresa:

- 100 g de fresas
- 2 cucharadas de azúcar refinada
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Un sobre (28 g) de grenetina
- 3 cucharadas de agua

### Para decorar:

- Fresas y crema batida al gusto



4 horas



4 porciones



3 h

# Procedimiento

## Para la capa de chocolate:

1. Mezcla la Cocoa Postrelicioso con la leche.
2. Hidrata la grenetina con las cucharadas de agua, cuando esté sólida caliéntala en el microondas por 10 segundos y agrégala a la mezcla de chocolate.
3. Divide la mezcla en 4 vasitos y refrigera durante 30 minutos.

## Para la capa de crema:

4. Calienta la crema para batir con el Azúcar Glass Postrelicioso, el chorrito de Vainilla Molina Cristalina y colorante al gusto.
5. Hidrata la grenetina como en la capa anterior e incorpora a la mezcla de crema para batir.
6. Deja que se enfríe ligeramente y coloca una capa de esta mezcla sobre la de chocolate.
7. Refrigera por una hora.

## Para la capa de fresa:

8. Lava y seca las fresas, luego tritúralas junto con el azúcar y el jugo de limón, cuela y calienta el resultado.
9. Una vez más, hidrata la gelatina y mézclala con las fresas.
10. Cuando se enfríe un poco haz la tercera capa y lleva al refrigerador por una hora y media.
11. Cuando esté bien sólida decora con crema batida y fresas al gusto.





# Cupcakes de naranja

Nivel: Intermedio

## Ingredientes

### Para los cupcakes:

- 3 piezas de huevo
- 200 g de harina
- 125 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 200 g de Azúcar Glass Postrelicioso
- El jugo de 2 naranjas
- Ralladura de una naranja
- 1 ½ cucharadas de polvo para hornear
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 9 capacillos
- 9 rodajas de naranja deshidratada

### Para el frosting:

- 180 g de queso crema
- 90 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 2 tazas de Azúcar Glass Postrelicioso
- ¼ de taza de jugo de naranja
- 2-4 gotas de colorante en gel color naranja



Preparación 40 min  
Horneado 20-25 min



9 porciones

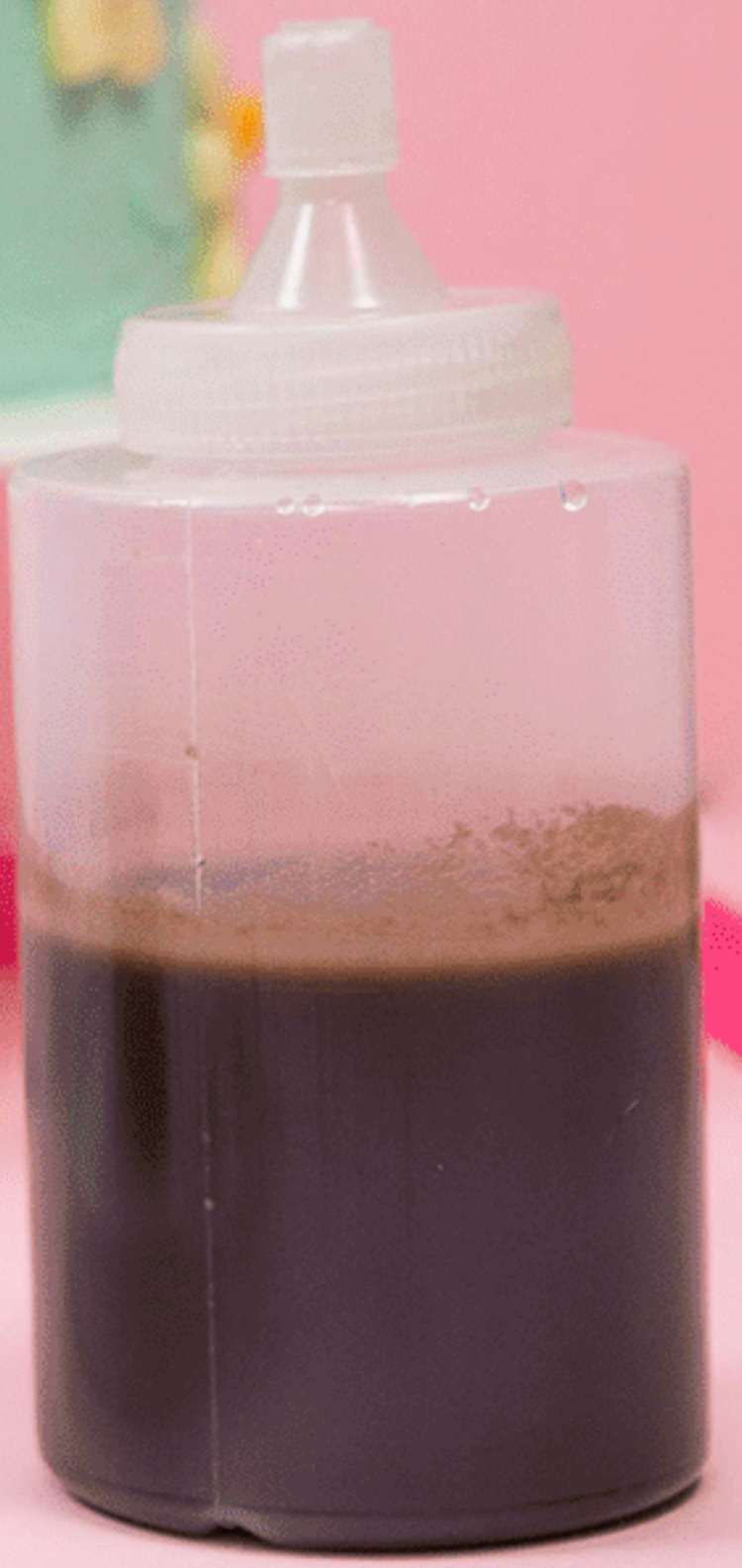


Refrigeración 1 hora

## Procedimiento

1. Prepara primero el frosting. Acrema la mantequilla y el queso con la batidora.
2. Agrega el Azúcar Glass Postrelicioso y sigue batiendo hasta que se integre bien.
3. Añade el jugo de naranja y bate hasta incorporarlo.
4. Divide el frosting en dos partes y pinta una de ella con colorante anaranjado hasta obtener el tono que deseas, nosotros usamos 2 gotas para obtener un tono pastel.
5. Coloca cada color del frosting en una manga pastelera y luego coloca ambas mangas en otra más grande con una duya de estrella.
6. Refrigerera la manga con el frosting durante al menos una hora, mientras puedes preparar los cupcakes.
7. Precalienta el horno a 180°C.
8. Acrema la mantequilla con una batidora, agrega el Azúcar Glass Postrelicioso y bate hasta integrarlo todo.
9. Agrega las piezas de huevo una a una sin dejar de batir.
10. Incorpora poco a poco la harina tamizada y el polvo para hornear, mientras sigues batiendo.
11. Cuando esté bien incorporado agrega el chorrito de Vainilla Molina, el jugo y la ralladura de naranja y bate hasta tener una mezcla homogénea.
12. Coloca los capacillos en un molde para cupcakes y llena  $\frac{3}{4}$  de cada uno con la masa, puedes hacerlo con una cuchara de helado.
13. Hornea 180°C por 22 minutos aprox.
14. Espera a que se enfríen los cupcakes y decora con el frosting.
15. Dale el toque final con una rodaja de naranja deshidratada en cada cupcake.





# Almíbar de chocolate

Nivel: Fácil

## Ingredientes

- 270 ml de agua
- 70 g de azúcar
- 30 g de Cocoa Postrelicioso



30 min



Porciones 150 ml

## Procedimiento

1. Calienta una olla con los 270 ml de agua.
2. Agrega el azúcar y la Cocoa Postrelicioso, revuelve hasta que ambos estén bien disueltos.
3. Luego, calienta a fuego medio durante 10 min. aprox. o hasta que se haya reducido y tenga una consistencia más espesa, puedes revolver de vez en cuando la mezcla para evitar que se queme. Te quedarán aproximadamente 150 ml de almíbar.
4. Déjalo enfriar por unos 15 min. aprox. y cuando esté frío vacíalo en un frasco con boquilla. Úsalo para humedecer bizcochos de chocolate.





# Pastelitos en vaso

Nivel: Intermedio

## Ingredientes

### Para el pastel:

- 4 piezas de huevo
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de aceite
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 2 tazas de harina
- ½ taza de leche
- Un chorrito de Vainilla Molina
- ¼ de taza de agua caliente
- ½ cucharadita de café soluble
- ¼ de taza de Cocoa Postrelicioso
- 150 ml de almíbar de chocolate

### Para el betún:

- 100 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 100 g de manteca vegetal, a temperatura ambiente
- ½ cucharada de polvo de merengue
- 200 g de Azúcar Glass Postrelicioso
- 1 chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- 2 cucharadas de leche
- Colorantes en gel al gusto, nosotros usamos: rosa, azul y negro

### Materiales:

- Vasos de cartón de 280 ml o #9
- Cortador 8 cm de diámetro o del tamaño del vaso
- Espátulas para decoración
- Mangas o bolsas resellables
- Duyas variadas, al gusto



Preparación 2 h



4 vasos de 250 ml

# Procedimiento

## Para el pastel:

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. En un tazón vierte las piezas de huevo y el azúcar, revuelve con una batidora eléctrica hasta blanquear la mezcla, es decir, que se esponje y tome un color más claro. (10 min aprox)
3. Añade el aceite e integra con la batidora.
4. Agrega el polvo para hornear y una parte de la harina y la leche, bate para integrar y luego incorpora poco a poco el resto de la harina y la leche, puedes dividirla en 3 o 4 partes.
5. Échale un chorrito de Vainilla Molina e intégralo batiendo.
6. Calienta el agua, puedes hacerlo en el microondas o en estufa y úsala para disolver el café y la Cocoa Postrelicioso.
7. Agrégala a la masa anterior y bate hasta que esté bien integrada.
8. Prepara una bandeja para hornear (30x45 cm) enharinada y engrasada, también puedes colocar papel para hornear en la base; y vierte la masa.
9. Hornea a 180 °C por 30 min.
10. Déjalo enfriar y desmolda, mientras puedes preparar el betún.

## Para el betún:

11. Acrema la mantequilla y la manteca con una batidora eléctrica hasta que estén bien integradas y tengan una consistencia de pomada.
12. Añade el polvo de merengue y una parte del Azúcar Glass Postrelicioso, bate hasta que se integre y poco a poco agrega el resto.
13. Integra el chorrito de Vainilla Molina Cristalina y la leche, mezcla con la batidora hasta que esté bien integrado y tenga una consistencia cremosa.
14. Divide el betún según la cantidad de colores que necesites y agrega de 2-3 gotitas de colorante hasta alcanzar el tono que deseas.

## Para armar los vasos:

15. Cuando el pastel esté frío, córtalo en círculos con un cortador del mismo diámetro que tu vaso. TIP POSTRELICIOSO: Si no tienes cortador puedes usar el mismo vaso para presionarlo sobre el pastel y cortar a la medida.
16. Coloca una capa de bizcocho en el vaso y humedécela con el almíbar de chocolate que ya te enseñé.
17. Luego coloca una capa de betún. Repite estos pasos alternando una capa de bizcocho y una de betún hasta que el vaso esté lleno, aproximadamente necesitarás 3 capas de pastel.
18. Cubre la última capa de pastel con betún de colores y decora con las ducas que prefieras, también puedes usar bolsas resellables y cortar la punta con la forma que más te guste.
19. Puedes terminar tu diseño con sprinkles de colores y estarán listos para disfrutar.



Celebra un cumple  
Postrelicioso

happy  
birthday

