

Recetario cumpleañero para postrelovers



ÍNDICE

1. Pastel de red velvet con glitter
2. Galletas de pastel de cumpleaños
3. Cupcakes con forma de corazón
4. Pastel en vasitos





Pastel de red velvet con glitter

Porciones: 1 pastel para 12 personas

Preparación: 2 horas

Ingredientes:

Para el bizcocho de red velvet:

- 1/3 de taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 1/4 tazas de azúcar
- 1/3 de taza de aceite de maíz o de soya
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 3/4 de taza de leche
- 1 cucharada de vinagre
- 4 piezas de huevo
- 2 1/2 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1/2 taza de Cocoa Postrelicioso
- 2 1/2 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
- 1/2 cucharadita de matizador

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. Acrema la mantequilla y el queso crema.
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 desees 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 córtalos la pancita.
2. Pega uno de los bizcochos a la base con un poquito de betún.
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.



Galletas de pastel de cumpleaños

Porciones: 8 galletas

Preparación: 1 h y 45 min

Ingredientes:

Para las galletas:

- 115 g de mantequilla sin sal
- 100 g de azúcar
- 80 g de Azúcar Glass Postrelicioso
- 2 piezas de huevo
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 270 g de harina

Para decorar:

- 90 g de mantequilla sin sal
- 180 g de Azúcar Glass Postrelicioso
- Colorante alimentario rojo o rosa al gusto
- Chispas de colores al gusto

Procedimiento:

1. En un tazón vierte la mantequilla, el azúcar y el Azúcar Glass Postrelicioso, bate hasta obtener una mezcla suave, esponjosa y de color claro.
2. Agrega las piezas de huevo y el chorrito de Vainilla Molina. Mezcla hasta que estén bien integrados.
3. Incorpora la harina poco a poco, mezclando con una espátula solo hasta que la masa quede homogénea.
4. Divide la masa en 8 porciones iguales (aproximadamente 82 g cada una) y dales forma de bolita, puedes usar una cuchara de helado para darles forma y rociarla con spray antiadherente para evitar que se peguen.
5. Lleva las bolitas de masa al congelador por 40 minutos.
6. Precalienta el horno a 180 °C.
7. Cuando estén frías las bolitas, acomódalas sobre una bandeja con papel de hornear, asegúrate de dejar suficiente espacio entre ellas, y aplánalas ligeramente con la mano.
8. Hornea por 18 a 20 minutos, o hasta que los bordes estén ligeramente dorados.
9. Déjalas enfriar sobre la misma bandeja.
10. Mientras tanto, prepara el betún, cuando la mantequilla esté a temperatura ambiente añade el Azúcar Glass Postrelicioso y mezcla hasta integrarlo todo.
11. Añade el colorante de gotita en gotita hasta alcanzar el tono que deseas.
12. Cuando las galletas estén frías vierte el betún en una manga pastelera y decóralas.
13. Espolvorea con chispas de colores y disfruta.

TIP POSTRELICIOSO: Si prefieres esperar para comerte las galletas mantenlas en refrigeración para conservar el betún en buen estado.



Cupcakes con forma de corazón

Porciones: 12 cupcakes

Preparación: 1 h y 30 min

Ingredientes:

Para los cupcakes:

- 2 tazas de harina
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- 1 taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- ¾ de taza de aceite
- ¾ de taza de leche
- 3 piezas de huevo
- 1 gota de colorante en gel rojo

Para el betún:

- 200 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 100 g de manteca vegetal, a temperatura ambiente
- 1 cucharada de polvo de merengue
- 1 taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- 3 cucharadas de leche
- Sprinkles o perlas comestibles de colores para decorar

Procedimiento:

Para los cupcakes:

1. Precalienta tu horno a 180 °C.
2. En un tazón vierte todos los ingredientes secos: la harina, el polvo para hornear y el Azúcar Glass Postrelicioso; revuelve hasta que estén bien integrados.
3. Luego, agrega los ingredientes líquidos: el aceite, la leche y las piezas de huevo. Bate hasta tener una masa uniforme y sin grumos.
4. Agrega una gota de colorante en gel rojo y revuelve hasta tener un color rosa uniforme.
5. En un molde para cupcakes, coloca 12 capacillos.
6. Llena $\frac{3}{4}$ de cada capacillo con la masa.
7. Prepara 12 bolitas de papel aluminio y 24 rectángulos de 2 cm x 3 cm aproximadamente, para los rectángulos recuerda doblar el papel al menos 2 o 3 veces hasta obtener esa medida.
8. En la parte superior de cada cupcake coloca una de las bolitas de aluminio, entre el molde y el capacillo, para formar las curvas superiores del corazón.
9. En la parte inferior coloca 2 rectángulos de aluminio, uno de cada lado, para formar el pico del corazón.
10. Hornea a 180 °C durante 20 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.
11. Déjalos enfriar por 30 min aprox y mientras prepara el betún.

Para el betún:

1. Acrema la mantequilla y la manteca con una batidora eléctrica hasta que estén bien integradas y tengan una consistencia de pomada.
2. Añade el polvo de merengue y una parte del Azúcar Glass Postrelicioso, bate hasta que se integre y poco a poco agrega el resto.
3. Agrega el chorrito de Vainilla Molina Cristalina y la leche, mezcla con la batidora hasta que esté bien integrado y tenga una consistencia cremosa.
4. Divide el betún según la cantidad de colores que necesites y agrega de 2-3 gotitas de colorante hasta alcanzar el tono que deseas.
5. Cuando los cupcakes estén fríos decora con tu duya favorita siguiendo la forma del cupcake de corazón, yo usé la duya B6.
6. Dale el toque final con sprinkles o perlas comestibles de colores.



Pastelitos en vaso

Porciones: 4 vasos

Preparación: 2 horas

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

Materiales

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

Procedimiento:

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) con mantequilla y Cocoa Postrelicioso 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:

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

Para armar los vasos:

1. 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.
2. Coloca una capa de bizcocho en el vaso, puedes humedecer con leche o almíbar al gusto.
3. Luego coloca una capa de betún. Repite estos pasos alternando una capa de bizcocho y una de betún hasta que el vaso esté lleno.
4. Cubre la última capa de pastel con betún de colores y decora con las ducas que prefieras.
5. Puedes terminar tu diseño con sprinkles de colores y estarán listos para disfrutar.

Celebra un cumple Postrelicioso 🍷💖

