

Recetario

"Regalos que saben a amor"



Í N D I C E

Nivel fácil

1. Pay de plátano sin horno
2. Ramo de donas

Nivel intermedio

3. Flor de hojaldre

Nivel pro

4. Rosca de chocolate con decoración de girasol





Pay de plátano sin horno

Nivel: fácil

Ingredientes

Para la base:

- 250 g de galletas Marías
- 150 g de mantequilla sin sal, derretida
- ½ cucharadita de canela molida

Para el relleno:

- 500 g de cajeta (puede ser sin azúcar)
- 8 plátanos (pueden ser tabasco o dominicos)

Para la crema:

- 500 ml de crema para batir
- ¼ de taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- Un chorrito de Vainilla Molina
- Cocoa Postrelicioso para espolvorear



1 hora



1 pay de 12
porciones

Procedimiento:

1. Para la base tritura las galletas Marías, agrega la canela molida y la mantequilla derretida, revuelve hasta tener una masita con consistencia de arena húmeda.
2. Vierte la masa en un molde para pay y compáctala con una cuchara. Reserva en el congelador durante media hora.
3. En un recipiente agrega la crema para batir y el Azúcar Glass Postrelicioso, bate a velocidad media-alta durante aprox. 5 min.
4. Échale un chorrito de Vainilla Molina, continúa batiendo para integrarlo hasta que se formen picos firmes. Reserva en el refri.
5. Saca la base del pay del congelador y vierte la cajeta sobre ella, espárcela con una espátula.
6. Corta los plátanos en rodajas y colócalos sobre la capa de cajeta.
7. Esparce la crema batida para cubrir las dos capas anteriores, vierte el resto de la crema en una manga pastelera con una duya redonda y úsala para decorar la superficie.
8. Espolvorea con Cocoa Postrelicioso para darle el toque final.



Ramo de donas

Nivel: fácil



20 min



10-12 donas

Ingredientes

Para el glaseado:

- 2 $\frac{1}{4}$ tazas de Azúcar Glass Postrelicioso
- $\frac{1}{2}$ cdta. de cremor tártaro o 1 $\frac{1}{2}$ cdtas. 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

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.



Flor de hojaldre

Nivel: intermedio



1 h y 30 min



1 flor

Ingredientes

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

Para la crema de avellanas casera:

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

Procedimiento:

1. Pela las avellanas. TIP POSTRELICIOSO: Para quitarle la cáscara, tuéstalas por algunos minutos en una sartén o en el horno, luego frótalas con un secador de cocina limpio para retirar la mayor parte de las cáscaras.
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 untable. 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



1 h y 45 min +
3 horas 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 chorrito 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.
5. Déjala reposar por 30 min para que se espese.
6. 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.
7. Congela durante 5 min para que se solidifiquen los pétalos.
8. 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. Refrigerera por al menos 2 horas para que la ganache se asiente.

Regala un momento

Postre Licioso

