La mesa más dulce.

Hoy cumple quince años la niña de mis ojos.
5.475 días de amor incondicional dado y recibido, llenos de emociones cotidianas que, en definitiva son las que definen nuestras vidas, en los que ni uno solo de ellos he dejado de sentirme la persona más afortunada de la tierra.

Porque ella es maravillosa, transparente, auténtica y, aunque a veces chocamos como trenes de alta velocidad, su responsabilidad y lealtad en ocasiones me desarman.

Si viviésemos en latinoamerica los festejos se habrían equiparado a los de una boda; si perteneciésemos a la aristocracia quizás sería el momento de presentarla

en sociedad con una puesta de largo, pero vivimos en Motril, lo que no ha impedido que su quince cumpleaños sea especial .

He preparado para la ocasión una mesa dulce, apostando por el rosa y esperando que la disfrute con sus amigas «Las Sugus» que han sido las encargadas de convertir la celebración en una fantástica «Party girls».

Como regalo, a petición de la homenajeada, un pequeño taller de decoración de cupcakes para ellas.

Una dura semana de trabajo para mí, por lo complicado de algunos de los dulces elegidos, como mis primeros macarons, que después de tres intentos consiguieron poder estar en la mesa en un discretísimo plano. Debo agradecer a Mary Piñero, de «Cuchillito y Tenedor» que acudiese a mi llamada y me diera sabios consejos y ánimo para no desistir.

Tampoco ha resultado fácil la cobertura con fondant de la tarta por lo que desde aquí mando mis respetos a toda esa legión de reposteras que se dedican a este tipo de tareas con tanto esmero y profesionalidad.

Finalmente, el resultado de la mesa ha sido espectacular pero lo mejor, como siempre, las caras de felicidad de las chicas.

Ese es el mejor de los regalos, y me lo quedo yo, compensando con creces el esfuerzo.

Aquí os dejo las recetas y un montón de fotos de «La mesa más dulce», espero que os guste.

Besos.

En La mesa podíamos encontrar:

«Macarons rellenos de Crema » (Según la indicaciones de Annie Rigg y Mary Piñero).

Ingredientes:

– 110 gr. de Almendra molida.
– 200 gr. de Azúcar glasé.
– 100 gr. de Clara de huevo.
– Una pizca de Sal.
– 40 gr. más de Azúcar glasé para el merengue.
– Un poco de Colorante rosa.

Preparamos 2 bandejas de horno con papel vegetal en el que habremos dibujado circulos de 3 cm. de diámetro (que colocaremos del revés para que no afecten a la masa). He usado una cortagalletas redondo pequeñito.

Pasamos la almendra molida por una trituradora, para dejarla lo más fina posible.

La mezclamos con el azúcar glasé en un bol grande y después de mezclarlos bien

tamizamos esta mezcla.

Montamos las claras a punto de nieve con un pellizquito de sal y cuando estén casi a punto, añadimos 40 g. de azúcar glas (poco a poco) y después añadimos una pizca del colorante batiendo un poco más hasta tener el color deseado conseguido.

Le vamos añadiendo a las claras montadas la mezcla de almendra- azúcar glasé a cucharadas y vamos mezclando con una espátula con movimientos envolventes hasta agotar la mezcla.

Ponemos con suavidad la masa en una manga pastelera con boquilla redonda y lisa de 1 cmt. de diámetro..

Dejamos caer montoncitos de masa sobre los circulitos, dando forma a los macarons, colocando la manga lo más vertical posible.

Levantamos la bandeja y la dejamos caer en seco dos o tres veces para que se vayan las posibles burbujas de la masa.

Dejamos secar los macarons antes de hornearlos el tiempo que sea necesario (no más de 1 hora). Estarán listos para hornear cuando al tocarlos la superficie se vea seca y nada pegajosa al tacto.

Precalentamos el horno a 150 grados y en el momento de meterlos bajamos la temperatura a 130 grados. Vigilamos la cocción, ya que es muy breve. En 8 o 10 minutos estarán listos.

Dejamos enfriar en la bandeja y luego desprendemos del papel con cuidado y los colocamos en una rejilla.

Los guardamos en un taper hasta el día siguiente que los rellenaremos y meteremos en la nevera hasta el momento de consumirlos.

Para el relleno de Ganache de Chocolate Blanco:

– 100 de Chocolate blanco.
– 6 Cucharadas de Nata.
– 1 Cucharada de Esencia de vainilla.

Penemos a calentar la nata con la vainilla y cuando empiece a hervir lo vertemos sobre el chocolate blanco troceado. Esperamos un minuto para que se ablande y terminamos de de fundirlo al baño maría. Cuando esté cremoso podremos rellenar los macarons.

Como os he dicho, han sido un quebradero de cabeza pero al probarlos uno cree entrar en el paraíso. Merece la pena intentarlo.

«Smoothies de Fresas con Galletas perforadas» y «Galletas Glaseadas»
Ingredientes:
Para las Galletas:

-500 gr. de Harina de Trigo.
-250 gr. de Mantequilla en Pomada.
-125 gr. de Azúcar glasé Tamizada.
-10 Cucharadas Soperas de Leche.(75 ml.).
-Una pizca de Vainilla en polvo.

En una superficie lisa ponemos la harina formando una montañita y le tamizamos encima el azúcar, le hacemos un hueco en el centro simulando un volcán y añadimos dentro la mantequilla en pomada (reblandecida pero no líquida), la leche y la vainilla y trabajamos la masa con las manos hasta que se despegue fácilmente.

Le dais forma de bola a la masa, la envolvéis en papel de film y la metéis en la nevera durante media hora.

Extender con el rodillo y cortar con el cortapastas con forma de corazón y el redondo.

Perforar algunos corazones en el centro (yo he usado una boquilla) y horneamos durante 10 minutos con el horno precalentado a 180º.

Enfriar en la rejilla antes de glasear sobre la misma, poniendo debajo papel para recoger la glasa que se chorree, pues la idea es que se cubran las galletas también por los laterales.

Para la Glasa Real:

– 250 gr. de preparado para Royal Icing de «Fun Cakes» (de venta online).

– 100 ml. de Agua.

– Una pizca de Colorante en pasta Rosa Wilton.

1kg
Mix voor
Royal Icing

Mezclar los ingredientes con las varillas hasta tener una glasa ligera que colocaremos en un manga pastelera desechable e iremos regando las galletas con ella hasta cubrirlas. Se desperdicia bastante glasa pero merece la pena el resultado. Añadir a las galletas redondas y a los corazones no perforados detalles de azúcar en blanco (corazoncitos, nompareils)

Para los Smoothies (4 unidades):

– 5 Yogures naturales azucarados.

– 10 Fresones.

– 10 Cucharas de Azúcar.

Se trituran las fresas con el azúcar y se le añade el yogur triturando nuevamente hasta tener un batido espumoso. servir en copas tipo flauta con las galletas corazón perforadas ensartadas con una pajita.

«Cupcakes de Chocolate con Ganache de Chocolate blanco y Fresas».

Ingredientes (para 18 cupcakes de Chocolate).

– 300 gr. de Harina de repostería.
– 200 gr. de Azúcar.
– 120 ml. de Nata.
– 100 ml. de aceite de Girasol.
– 3 Huevos L.
– 1 Sobre de Levadura.
– Una pizca de sal.
– Una Mandarina Cortada en trozos con la piel.
– 3 Cucharadas Grandes de Cacao puro en Polvo.

Para el Relleno:

– Ganache de Chocolate Blanco.
– 3 Fresones.
– Azúcar Glasé.

Trituramos todos los ingredientes hasta tener una masa muy fina y la horneamos en cápsulas de papel rellenas hasta la mitad dentro de moldes de muffins durante 15 o 20 minutos a 180º con el horno precalentado.

Usaremos 6 para la mesa dulce, el resto los dejaremos para el curso de cupcakes.

Para rellenar los cupcakes, una vez fríos, les cortamos el copete, les añadimos una cucharadita de ganache de chocolate blanco y colocamos unas láminas de fresón fresco. Con un cortapastas en forma de flor (o la que más nos guste), cortamos el centro de la tapa espolvoreamos con azúcar glasé y volvemos a colocar la tapa cubriendo las fresas.

Puedes decorar con unas banderillas hechas con palillos y cinta japonesa.

«Tarta de Cumpleaños»

Ingredientes:

Para los bizcochos

– 4 Huevos.

– 120 ml. de Aceite de Girasol.

– 1 Yogur Natural azucarado.

– 1 Sobre de levadura.

– Una pizca de Sal.
– 300 gr. de Harina de Repostería.
– 200 gr. de Azúcar.
– Colorante Rosa Wilton.
– Mantequilla para engrasar los moldes.
– Manzana a trozos (Opcional).

Ponemos el horno a calentar a 180º, untamos con mantequilla 4 moldes de aluminio desechables de 18 cmts. y cubrimos las bases con papel de hornear. Batimos el azúcar, los huevos, el yogur, la sal y el aceite hasta tenerlos bien integrados. Añadimos la harina y la levadura tamizadas y batimos con la batidora hasta tener una masa cremosa. Ponemos 1/4 de la masa en un molde y horneamos 20 minutos. Añadimos al resto de la masa un poco de colorante y ponemos la misma cantidad de masa en otro molde horneando también 20 minutos. Repetimos la operación añadiendo un poco más de colorante y una última vez consiguiendo así 3 tonos de rosa. Dejamos enfriar antes de desmoldar y comenzar a rellenar (conviene hacer el bizcocho un día antes de rellenarlo y forrarlo con el fondant).

Para el relleno:

– 250 gr. de Queso Mascarpone.
– 3 Fresones Grandes.
– 100 gr. de Azúcar glasé.

Trituramos los fresones con el azúcar y lo batimos con unas varillas con el queso hasta tener una crema untuosa que iremos colocando sobre cada capa de bizcocho.

Para la cobertura de Fondant:

– Ready Rolled. Artic white Icing. Rollo para cubrir bizcochos listo para usar comprado en www.marialunarillos.com.

– 100 gr. de Fondant Blanco.

– Colorante Wilton Rosa.

Cubrimos los bizcochos rellenos con el fondant siguiendo las instrucciones del paquete (tarea no tan fácil) con ayuda de una pala alisadora cortando los sobrantes con un cortador de fondant.

Tintamos los 100 gr. de fondant blanco con un poco de tinte rosa con el que realizaremos los adornos.

En este caso un lazo hecho como indican las fotos.

Deliciosa!!!

«La Mesa más Dulce»

Al Ataque!!!!

Y al día sigueinte…… Curso de decoración de cupcakes. Dos sencillos modelos para divertirnos mientras aprenden!!

Listas para comenzar!!

Eyes!!!

Lucía y Sonia nos enseñan a Minnie!!

Claudia y ana no se quedan atrás.

La maestra orgullosa!!!!

Sonia.

Claudia.

Lucía.

Ana.

Una mañana fantástica. Gracias chicas!!!

Sus creaciones!!!!

OREO
Ya se lo que quiero
by Ana

Cupcakes para la tita Isa.

Ya se lo que quiero
by Ana