

Una mesa dulce para Paula.



Este es un post especial en el que las fotos serán las protagonistas. Es además una entrada compartida pues el trabajo que aparece reflejado es fruto de dos personas, Carmen Perez de [Kiss and Cakes](#) y una servidora. Dos «Frikis» o «Malenis» o lo que quieran llamarnos que durante muuuuuchos días hemos preparado dulces como para un regimiento con la idea de convertir la Primera Comunión de Paula en algo inolvidable. Debo decir que éste es uno de esos momentos en los que sin duda el esfuerzo ha merecido la pena y no sólo por el resultado final sino porque durante el proceso, aún habiendo elaborado cada una por separado sus dulces, ha generado entre

ambas un vinculo muy especial.

Carmen, la tía de Paula, a quien conozco desde niña pero de la que me separan algunos kilómetros, tiene especial mérito pues ha hecho de la noche día compaginando trabajo, casa, y el cuidado de dos maravillosos niños para preparar galletas, brownies, etiquetas, flores, 2 espectaculares tartas, una de chocolate y otra de fondant con rosas, perlas y volantes que romperla entraba en la categoría de crimen, deliciosos macarons y hasta un pajarillo en su urna de cristal que quitaba «el sentío».

Yo me encargué de otras tareas, corriendo de mi cuenta parte del atrezzo así como las galletas de recuerdo, cakespop, 2 diferentes tipos de cupcakes, Layer cake de volantes, Bolitas de coco....como veis una locura que hizo las delicias de niños y mayores.

Llovía cuando llegamos a las bodegas [«Hacienda Señorío de Nevada»](#), lugar dónde se celebó la fiesta, para descargar dos coches con sus inmensos maleteros llenos, tarea para la que contamos con la impagable ayuda de nuestros respectivos chicos (santos varones) y comenzar un vertiginoso baile de platos, cajas, cuadros, faroles, stands y mariposas que, tras terminar de montar, en hora por cierto, dio paso a una inexplicable emoción materializada en un abrazo. Un abrazo de alegría, de complicidad y de orgullo, sentimiento éste que no dejaba de crecer cada vez que gente ajena a nuestra celebración venía a admirar nuestra obra. Una auténtica inyección de autoestima.

Ya para despedir esta entrega quiero añadir una cosita más, GRACIAS Carmen por tu generosidad y entrega, ha sido un placer compartir esta experiencia contigo y GRACIAS Patricia, mamá de Paula que confiaste plenamente en nosotras para este día tan especial.

Y no me enrolló más!!!Aquí os dejo la receta de las galletas y la glasa con las que se prepararon las «Paulitas» y «Galledonuts» por si os animais a prepararlas.

Espero que os guste todo tanto como a nosotras.

Besos.

«Galletas de Mantequilla»

Ingredientes:

Para la masa de las Galletas. (Unas 25 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 damos forma de bola a la masa, la envolvéis en papel de film y la metéis en la nevera durante media hora.

Mientras la masa esté en la nevera vamos preparando la tabla donde la extenderemos y cortaremos las galletas.

Con adhesivo (fijo) fijamos las varillas a la tabla para que sirvan de niveladoras al extender la masa y así nos saldrán las galletas con el mismo grosor.

Colocamos una hoja de papel de horno doblada entre las varillas y colocaremos la mitad de la masa ya fría en el centro.

La cubrimos doblando la hoja sobre la masa y pasamos el rodillo hasta extenderla completamente .

Cortamos con el cortador elegido y vamos colocando las galletas en la bandeja del horno sobre papel de hornear. Repetiremos esta operación hasta terminar toda la masa (que nos cundirá para hacer unas 25 galletas).

Con el horno precalentado a 180º hornear durante 12 o 15 minutos según el tamaño.

Dejar enfriar un poco antes de retirar con ayuda de una pala y colocar con mucho cuidado sobre una rejilla para que se enfríen.

Para la Glasa:



«Punto de Escritura» (para los perfiles)

- 230 gr. de Azúcar Glasé.
- 40 gr. de Claras líquidas Pasteurizadas.
- 6 Gotas de Vinagre de Manzana.

Ponemos en el bol las claras y batimos incorporando el azúcar (no hace falta tamizar) poco a poco a velocidad mínima, casi al final le incorporamos el vinagre y batimos un poco más siempre a velocidad baja y no más de 5 minutos para que no se incorpore demasiado aire pues podría dejarnos la glasa frágil y opaca.

«fluida» (para el relleno)

Usando la mitad de la glasa anterior se le añade agua con poco a poco removiendo con una cucharilla hasta conseguir la textura deseada que estará conseguida cuando al pasar un tenedor por la superficie las huellas que deje desaparezcan pasados 10 segundos. Que tarda más? le añadimos agua, si tarda

menos le agregamos un poco más de la glasa punto de escritura.
Y ahora la mesa o mesas, porque se preparó además una pequeña con las chuches para los más pequeños.





Las Tartas



La maravillosa tarta de Carmen y su Pajarito detrás.



La mesa de chuches.



Detalle de las capsulitas con las chuches ideadas por Carmen.





Cupcakes.



Brownies, Blondies y Macarons.



Tartaletas de Mora y Bolitas de Zanahoria y Coco.



Las deliciosas Galletas de Carmen.



los cakepops



En este lienzo los invitados dejaron una dedicatoria para paula.



«El Photocall»



Se lo pasaron en grande!!

Y de recuerdo estas bonitas «Paulitas» y «Galledonuts».



Para las niñas.





para los niños.



Y las Paulitas!!!









La próxima semana volveremos a la normalidad!!!!