

MASTERCLASS

PASTELERÍA 101

con SOLANGE CID

Creando juntos con



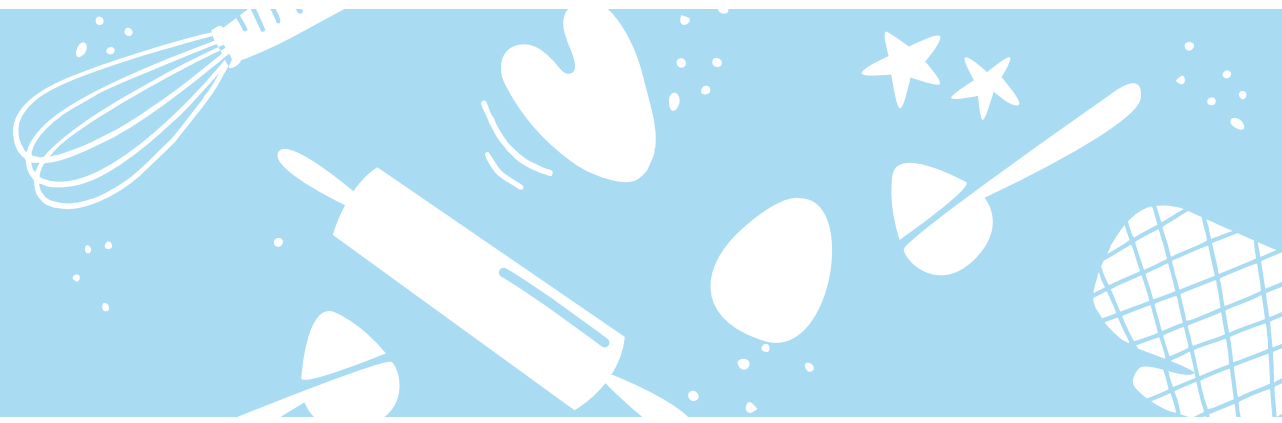
www.recetasnestle.com.do

#CreandoJuntosLaLechera

MÓDULO 01

TÉCNICAS DE PREPARACIÓN 02

PASTELERÍA 101 | SOLANGE CID



PUDÍN DE VAINILLA

INGREDIENTES

- 4 barras de mantequilla
- 1 3/4 + 1 cucharada de azúcar blanca, dividida.
- 12 yemas
- 6 claras
- 1 cucharada de ralladura de limón o naranja
- 4 tazas de harina todo uso
- 2 cucharadas de polvo de hornear
- 1 taza de Leche Evaporada Carnation® o jugo aguado
- 1 cucharada de vainilla
- 1 cucharada de Ron

PREPARACIÓN

1. Batir las claras con 1 cucharada de azúcar, a punto de nieve
2. Cernir juntos harina y polvo de hornear. Reservar.
3. Crear azúcar y mantequilla hasta que la mezcla tome un color blancuzco.
4. Agregar las yemas 1 a 1.
5. Agregar la mezcla de harina alternado con el líquido. Mezcla bien.
6. Agregar las claras montadas con delicados movimientos envolventes.
7. Verter la masa en moldes previamente engrasados.
8. Hornear por aproximadamente 25 minutos.



NOTAS:

PASTELERÍA 101 | SOLANGE CID

MÓDULO 01

TÉCNICAS DE PREPARACIÓN 02

PASTELERÍA 101 | SOLANGE CID



PASTEL DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 3 $\frac{3}{4}$ tazas de harina todo uso
- 3 $\frac{1}{4}$ tazas de azúcar blanca
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de cocoa amarga
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de Leche Evaporada Carnation®
- 1 taza de yogurt griego
- 1 taza de aceite
- 4 huevos + 2 yemas
- 6 cucharadas de mantequilla derretida
- 1 cucharada de vainilla
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de café caliente o agua caliente



PREPARACIÓN

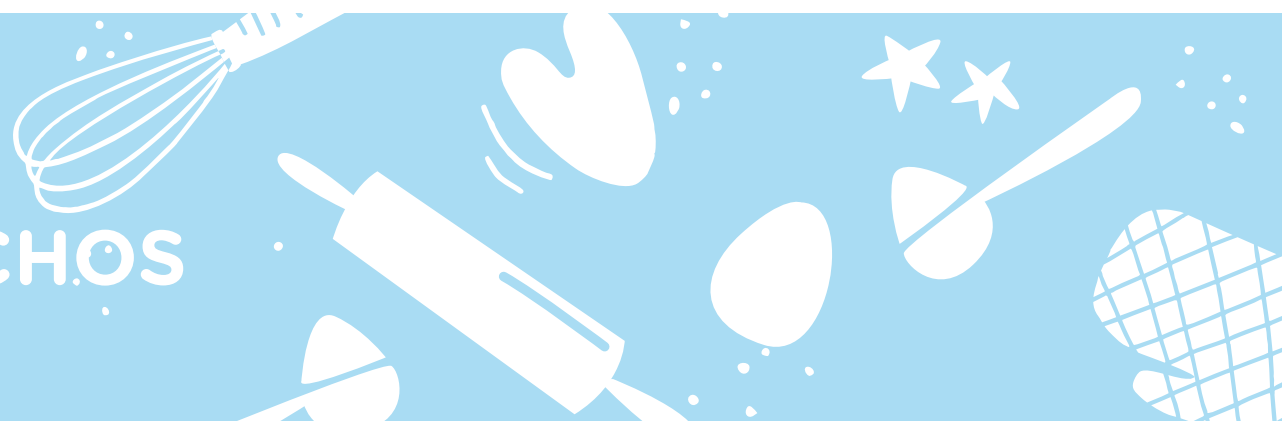
1. Pre calentar el horno a 350 grados F.
2. Cernir juntos harina, azúcar, cocoa amarga, polvo de hornear, bicarbonato y sal. Reservar.
3. En el bowl de la batidora mezcle la leche, el yogurt, el aceite, los huevos, las yemas, la mantequilla y la vainilla.
4. Agregue lentamente los ingredientes húmedos a los secos, mezclando bien.
5. Agregue con cuidado la leche o el café caliente.
6. Batir a velocidad media baja hasta integrar todos los ingredientes por completo.
7. Verter en 3 moldes de 9 pulgadas previamente engrasados.
8. Hornear por aproximadamente 25 minutos.

NOTAS:



¿Quieres hacer de este pastel algo aún más delicioso?
Verte Leche Condensada La Lechera por encima y disfruta de esta dulzura.

PASTELERÍA 101 | SOLANGE CID



Para rellenar los bizcochos es imprescindible tener los utensilios correctos.

- Nivelador
- Espátula para lustrar
- Mangas desechables
- Boquillas para mangas
- Base giratoria

- Crema pastelera
- Ganache
- Buttermilk
- Crema de Avellana
- Dulce de Leche La Lechera®

1. Lo primero que debes hacer es nivelar el bizcocho asegurando que esté recto y plano.
2. Al verter el relleno que utilizarás trata de poner la cantidad necesaria y empieza a esparcir con la espátula para lustrar mientras das vuelta a la base giratoria. NO llegues al borde del bizcocho.
3. Si rellenas con una manga, inicia desde la parte de afuera de manera circular hasta llegar al centro.
4. Si utilizas un relleno muy espeso y difícil de untar, ablándalo un poco en el microondas o a baño María para que sea más manejable.
5. Si utilizas un relleno que está un poco líquido, trata de espesarlo un poco, ya sea con frío y/o agentes espesantes.

**Puedes aprender a preparar la CREMA PASTELERA en nuestro
MASTERCLASS BAKERS 101 con CHEF FRANCISCO GÓMEZ**

MÓDULO 03

DECORACIÓN BÁSICAS DE BIZCOCHOS

PASTELERÍA 101 | SOLANGE CID

UTENSILIOS PARA DECORAR

Para decorar bizcochos podemos utilizar varias herramientas. Entre las más comunes tenemos:

- Espátula para lustrar
- Base giratoria
- Mangas desechables
- Boquillas para mangas
- Peines

RELLENOS

- Merengue y/o suspiro
- Ganache
- Buttermilk
- Fondant
- Dulce de Leche La Lechera®



DECORANDO CON SUSPIRO

1. Debes darle una primera capa fina con suspiro a tu bizcocho, esta capa sirve para sellar las migas del bizcocho y permitir que el resto del decorado quede limpio. Esta capa debes iniciarla por los lados y finalizar arriba. Recuerda que esta capa no tiene que ser perfecta.
2. Da una segunda capa de suspiro. Ya aquí le das el grosor que quieres y tratas de hacer la forma final.
3. Dependiendo cómo quieras decorar tus bizcochos, puedes proceder a dejarlo plano o puedes peinarlo para darle una textura. Si quieres peinar debes tomar un poco del suspiro y agregarle un poco de agua para suavizarlo. Unta y con un peine da la textura deseada.
4. Finaliza haciendo bordes, con grajeas o como algún tope creativo



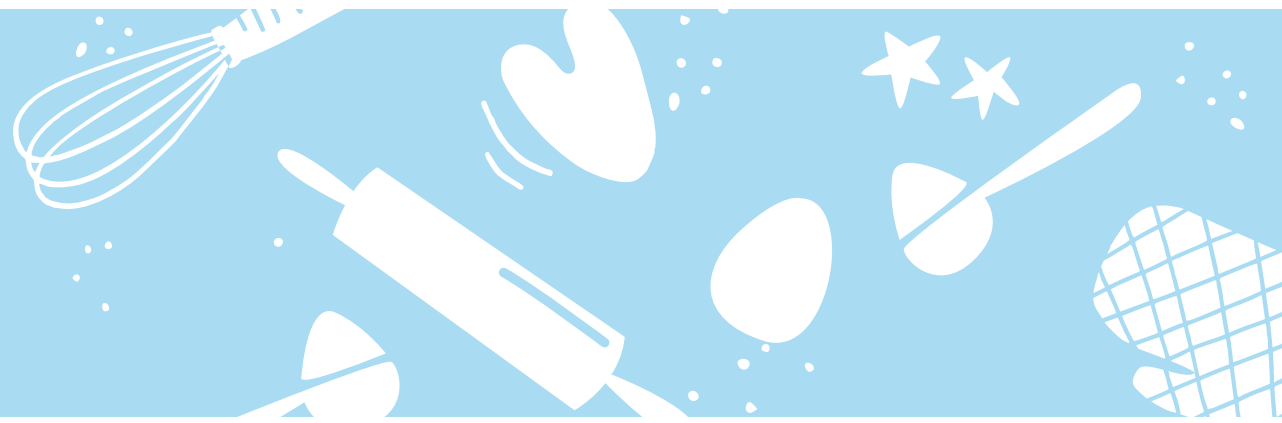
Puedes aprender a preparar
MERENGUE Y/O SUSPIRO
en nuestro **MASTERCLASS**
BAKERS 101 con **CHEF**
FRANCISCO GÓMEZ

NOTAS:

MÓDULO 04

CUPCAKES

PASTELERÍA 101 | SOLANGE CID



CUPCAKES RELLENOS DE DULCE DE LECHE LA LECHERA®

INGREDIENTES

- 1/3 taza de mantequilla
- 3/4 taza de azúcar
- 1 1/4 taza de harina todo uso
- 1/2 cucharada de polvo para hornear
- 2 huevos
- 1/2 taza de Leche Evaporada Carnation®
- 1/2 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 lata de Dulce de Leche La Lechera 408 gr.

PREPARACIÓN

1. Mezclar la leche y el limón para formar una buttermilk. Reservar.
2. Cernir juntos harina y polvo de hornear. Reservar.
3. En la batidora con el aditamento paleta, cremar azúcar y mantequilla hasta que la mezcla tome un color blancuzco.
4. Agregar los huevos 1 a 1.
5. Agregar la mezcla de harina alternado con el buttermilk.
6. Verter en moldes para cupcakes y hornear por aproximadamente 20 minutos.
7. Deja refrescar, rellena con Dulce de Leche La Lechera® y decora a tu gusto.



NOTAS:

MÓDULO 05

REUTILIZANDO LA MASA

PASTELERÍA 101 | SOLANGE CID



CAKESICLES

INGREDIENTES

- 2 taza de recortes de masa
- 1/2 taza de Dulce de Leche La Lechera®
- 1 libra de chocolate sucedáneo
- Moldes para popsicles
- Popsicle sticks
- Grajeas
- Colorante base aceite liposolubles



PREPARACIÓN

1. Llevar los recortes de masa junto al Dulce de Leche La Lechera® a la batidora con el aditamento paleta. Mezclar muy bien hasta lograr una masa manejable y homogénea. Reservar.
2. Derretir el chocolate en el microondas por intervalos de 15 segundos en 15 segundos. Asegúrate de sacar y mover cada 15 segundos.
3. Colocar el chocolate en los moldes de la forma en que te muestro en el video y lleva a nevera por apenas unos 5 minutos hasta que el chocolate endurezca.
4. Rellena los moldes con el chocolate frío con la masa lograda anteriormente y volver a cubrir con una capa de chocolate. Llevar a Nevera por apenas unos segundos hasta que el chocolate endurezca.
4. Desmoldar y decorar con grajeas.

NOTAS:

MÓDULO 05

REUTILIZANDO LA MASA PASTELERÍA 101 | SOLANGE CID



CAKE JARS CON DULCE DE LECHE LA LECHERA®

INGREDIENTES

- Sobra de pudín y/o bizcocho
- 1 lata de Dulce de Leche La Lechera® 408 gr.
- Merengue y/o suspiro
- Grajeas para decorar

PREPARACIÓN

1. Con un cortador de galletas, saca un pedazo de masa ya horneado y ponla dentro del jarra.
2. Coloca Dulce de Leche La Lechera® con una manga
3. Coloca otra tapa de pudín y/o bizcocho
4. Coloca una segunda capa Dulce de Leche La Lechera®
5. Topa con suspiro y decora



Este es un postre súper divertido. Puedes hacerlo con cualquier masa de bizcocho y/o pudín que te sobre, ya sea de chocolate, vainilla, mármol cake, red velvet o el que tengas. Igual puedes cambiar los ingredientes. Se dícemente creativo.



NOTAS:

GRACIAS
por acompañarnos en este

MASTERCLASS

PASTELERÍA 101

con SOLANGE CID

Mantente pendiente a la plataforma para nuevos Masterclasses

Creando
juntos
con



www.recetasnestle.com.do

#CreandoJuntosLaLechera