

Fábrica de MINI-PASTELITOS



Recomendado para niños y niñas de 4 años en adelante. Lee el instructivo antes de comenzar a jugar para obtener mejores resultados; consérvalo a la mano para futuras referencias. **ADVERTENCIA:** No recomendado para menores de 36 meses por contener piezas pequeñas. Mantén a los niños pequeños y las mascotas alejadas de este juguete.
¡ATENCIÓN! UTILIZAR BAJO LA VIGILANCIA DE UN ADULTO*

INSTRUCTIVO

Contenido



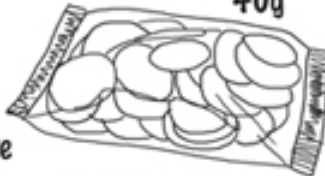
-Azúcar glass
100g



-Grageas
20g



-Chocolate
en "botón"
40g



-Colorante
vegetal
6g



-Atole de arroz
100g



-Caja con harina preparada para pastel

1 Bolsa de harina preparada sabor vainilla: 500g
2 Sobres de saborizante (chocolate y fresa) 20g c/u

Necesitas conseguir...



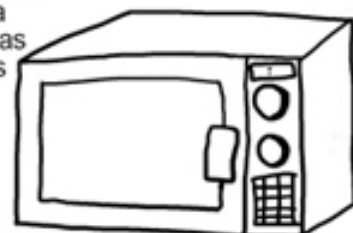
-Leche
Con menos
de medio litro
te alcanza
para varias
porciones



-Azúcar o algún sustituto
del azúcar -como "Splenda"-
Con menos de 100g te alcanza
para varias porciones



-Huevo
Con 2 ó 3 piezas
te alcanza
para muchas
porciones



-Horno de micro-ondas común
No te recomendamos el uso
de cualquier otro tipo de horno

NOTA: Para obtener los resultados deseados, sigue las instrucciones como indica este instructivo y **NO** como lo indican los empaques individuales de los productos incluidos.

2

Antes de empezar...

Arma la batidora

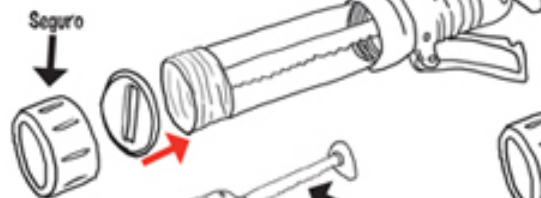


Inserta el aspa al centro de la tapa



Aprende a usar el inyector y sus accesorios, en otras palabras... ¡ensaya!
Desenrosca el seguro para cambiar de punta o de disco

Los discos son útiles para adornos cortos



Seguro

Presna

Gira la presna cuidando que los "dientes" apunten hacia la palanca, acciona la palanca hasta que escuches "crack crack" y obtendrás una presión corta para pequeños adornos

Las puntas son útiles para adornos lineales y rellenos



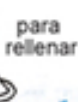
Gira la presna cuidando que el lado "liso" apunte hacia la palanca, de esta manera queda desactivada la palanca y puedes bajar la presna según la presión que quieras

Conoce los tipos de accesorios

Discos para adornos cortos



Puntas para adornar



Conoce la cuchara medidora

Lado redondo
1 Cucharada
ó 15 ml



Lado ovalado
Una cucharadita
ó 7,5 ml

3

Recomendaciones generales

1. Lava todos los utensillos antes de empezar a jugar.
2. Limpia el área donde vas a trabajar y ten a la mano servilletas de papel y/o un trapo húmedo por si se derrama algún líquido.
3. Consigue un adulto que supervise el proceso y pueda ser tu asistente por si te cansas.
4. Lavate las manos con agua y jabón antes de cocinar.
5. Para evitar quemaduras, recuerda tener extremo cuidado con el manejo del horno de micro-ondas. No está de más que consultes con tu "adulto asistente" (que debes conseguir, según el punto 3 de esta lista) reglas básicas respecto al horno de micro-ondas y el manejo de cosas calientes.
6. Una vez hechos tus pastelitos... asegúrate que sean consumidos en un lapso no mayor a 2 días. Si tienen relleno o cubierta, deberás guardarlos en el refrigerador; sino... déjalos fuera del refri dentro de una bolsa de plástico cerrada.
9. No tires a la basura un pastelito que no te quedó como esperabas. Si sabe o se ve horrible... todavía puedes dárselo al niño que te cae mal.
10. Sigue las instrucciones descritas dentro de este instructivo y NO las instrucciones de los empaques individuales de los productos incluidos.

IMPORTANTE: Piensa dos veces cuando decidas los ingredientes que usarás para tus pastelitos. Es muy importante que estés consciente sobre el beneficio de preferir productos naturales. Los ingredientes sugeridos en este juguete siempre podrán ser sustituidos por equivalentes descremados, bajos en azúcares, en grasas o sin gluten. Consulta con tu "adulto asistente" respecto a sustituir ingredientes para hacer tus pastelitos tan saludables como tu quieras.

¡Prepárate porque estás a punto de descubrir el Mini-Chef Mi Alegría que llevas dentro!

4

Cómo hacer el pan sabor vainilla

Necesitas:



Harina
1/2 de taza

Saca la harina de la bolsa grande usando el cucharón para harina



Leche
1/8 de taza

-Vierte hasta la primera rayita contando de abajo hacia arriba-



Huevo
-ligeramente batido-
Dos cucharadas

Procedimiento:



Huevo
Vierte los ingredientes

Harina

Leche

1

MINI-TIP
Si quieres mejorar el sabor del pan, éste es el momento para agregar una cucharadita de "esencia de vainilla", -la consigues en el super-



Bate

3



Rellena los moldes hasta 2/3 de capacidad



4 Hornea en horno de micro-ondas convencional a temperatura media por 50 segundos (El tiempo puede variar dependiendo la potencia de cada horno)



5 Después de hornear, ESPERA 1 minuto antes de sacar el pan del horno. No se te olvide usar el perrito de silicon



6 ¡Casi listo para comer o para decorar! Porque obvio que para cualquiera de las dos cosas, tienes que esperar a que se enfríe

MINI-TIP
Los moldes grandes se hornean uno a la vez. Si estás usando moldes chicos... el tiempo de horneado es el mismo pero mete 2,3 ó 4 a la vez.

5

Cómo hacer el pan sabor chocolate o fresa

Necesitas:



Harina
1/2 de taza

Saca la harina de la bolsa grande usando el cucharón para harina



Saborizante
Una cucharada



Leche
1/8 de taza
(vierte leche hasta la primera rayita)



Huevo
-ligeramente batido-
Dos cucharadas

Procedimiento:



Saborizante
Leche
Huevo

1

MINI-TIP
Puedes sustituir el saborizante por una cucharada de papilla de la fruta que más te gusta



2

3

Rellena los moldes hasta 2/3 de capacidad



4

Hornea en horno de micro-ondas convencional a temperatura media por 50 segundos (El tiempo puede variar dependiendo la potencia de cada horno)



5

Después de hornear, ESPERA 1 minuto antes de sacar el pan del horno. No se te olvide usar el perrito de silicon.

MINI-TIP
Los moldes son lavables y reusables, así que puedes adornarlos y comerlos directamente desde el molde, pero ten cuidado de no tirarlos a la basura por error.

6

¡Casi listo para comer o para decorar!

6

Cómo hacer el pan de dos sabores

Haz dos mezclas de dos sabores diferentes (osea hasta el paso 2 de cualquiera de las explicaciones anteriores), y cuando rellenes los moldes... vierte el "sabor 1" hasta 1/3 de capacidad del molde y el "sabor 2" para complementar los 2/3 de capacidad -que es la máxima capacidad del molde-. Una vez llenados los moldes, sigue con los demás pasos como se te indica.



1/3 de capacidad

2/3 de capacidad

MINI-TIP
Sorprende a tus amigos con este truco; por fuera los panecitos parecen de un sabor... pero se ¡llevarán una sorpresa al morderlos!



Cómo hacer el pan relleno de chocolate

Cuando viertas la mezcla en los moldecitos, es buen momento para dejar "caer" tres o cuatro "botones de chocolate" dentro del molde. Hornea y sigue los pasos como siempre; cuando hayas terminado el proceso, obtendrás un pastelito relleno de chocolate derretido ... immmhhhh!



MINI-TIP
Cuando se te acaben los "botones de chocolate"... puedes sustituirlos con cualquier barra de chocolate de la tienda; corta la barra en cuadritos chiquitos.

7

Cómo hacer Relleno Cremosito

Preparado A:



Preparado B:



1
Mete el preparado B al horno de micro-ondas por 1 minuto y medio

MINI-TIP
El atole de arroz ya contiene un colorante, pero puedes intensificarlo o cambiarlo con colorante vegetal. Puedes hacer combinaciones muy locas como un relleno que sea verde (amarillo + azul) pero que en realidad sepa a vainilla.

Saca el preparado B del horno -con el perrito de silicón puesto- **¡CON MUCHO CUIDADO!**



3
Vierte el preparado A dentro del preparado B



8



4
Agita



5
Mete la "taza" al micro-ondas por otros 30 segundos



6
Saca la "taza" y agita por 20 segundos



7
Mete la "taza" al horno por 40 segundos más

Saca la "taza" del horno y agita por 2 minutos, deja enfriar y por fin... ¡listo!

8



Aprende a rellenar pastelitos



Sumerge la punta del inyector -sin seguro y sin punta- dentro de la "taza" con relleno cremosito



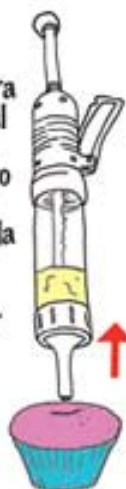
Gira la prensa para que el "lado liso" apunte hacia la palanca.



Sin sacar el inyector de la "taza"... jala la prensa hacia arriba, la succión hará que el inyector se cargue

Colocale la punta para relleno y el seguro al inyector.

"Inyecta" el pastelito y en un solo paso... empuja suavemente la prensa al mismo tiempo que vas sacando el inyector del pastelito



9

Cómo hacer Glass Real (cobertura)

Necesitas:



Azúcar Glass
1/4 de taza

+



Leche
Una cucharada

+



Limón
3 Gotas

Procedimiento:



Mezcla
los ingredientes

1

MINI-TIP
Puedes agregarle color con una pizca de colorante, justo en este paso

Agita hasta lograr una mezcla homogénea



2

Cubre utilizando la espátula de silicón



3

Si quieres un acabado cristalizado deja reposar 30 minutos y si prefieres un acabado suave, puedes servirlo o comerlo inmediatamente



4

MINI-TIP
¡Ahorra tiempo y acelera el cristalizado! Mete el pastelito dentro del refrigerador por 10 minutos

Si se te acaba el Azúcar Glass y quieres hacer más "Glass Real", no debes preocuparte porque el Azúcar Glass es muy fácil de conseguir. Es posible que tengas en casa, pero de no ser así, las tiendas de materias primas y hasta muchos autoservicios tienen este elemento disponible.

10

Cómo hacer una cubierta de chocolate

Necesitas:



Chocolate
10 "botones"

+



Glass Real
Una cucharada

+



Un plato hondo con agua caliente

Procedimiento:

Coloca el vaso de medidas -con los "botones"- dentro del plato con agua caliente y deja reposar 2 minutos

1



Mueve constantemente hasta que el chocolate se derrita por completo

2



Agrega el Glass Real

3



MINI-TIP
Puedes no agregar el Glass Real y utilizar la cobertura con chocolate solamente, obtendrás un sabor menos dulce

Agita hasta obtener una mezcla homogénea

4



MINI-TIP
Esta técnica -con el plato con agua caliente- se llama "baño maría"

Cubre utilizando la espátula de silicón

5



6



Adorna con grageas o con algún cereal que tengas en casa; méte el pastelito al refrigerador por 15 minutos para que el chocolate endurezca y ¡listo!

11

Más recetas con ingredientes alternativos

PAN DE VAINILLA

Harina de trigo - 3/4 taza (90g)
Polvo para hornear - 1 cucharada-
Aceite vegetal - 2 cucharadas-
Huevo - 1 pieza-
Esencia de vainilla - 1 cucharadita-
Leche - 1/2 taza-
Azúcar - 1/4 taza-

Procedimiento:
Mezcla todos los ingredientes en la batidora. Hornea en el horno de micro-ondas de 3 a 4 minutos. Deja reposar por 5 minutos.

PAN DE CHOCOLATE

Harina de trigo - 3/4 taza (90g)
Cocoa (o chocolate en polvo) - 2 cucharadas-
Polvo para hornear - 1 cucharada-
Aceite vegetal - 2 cucharadas-
Huevo - 1 pieza-
Leche - 1/2 taza-
Azúcar - 1/4 taza-

Procedimiento:
Mezcla todos los ingredientes en la batidora. Hornea en el horno de micro-ondas de 3 a 4 minutos. Deja reposar por 5 minutos.

RELLENO DE CREMA BATIDA

Crema para batir - 1/2 taza-
Azúcar - 3 cucharadas-
Colorante vegetal - una pizca- (opcional)

Procedimiento:
Bate los ingredientes hasta crear una mezcla homogénea. Carga el inyector y utiliza la punta para rellenar.

RELLENO DE QUESO Y NARANJA

Queso crema - 1/4 taza-
Azúcar Glass - 2 cucharadas-
Jugo de naranja - 4 cucharadas-
Leche - 2 cucharadas-
Colorante vegetal - una pizca- (opcional)

Procedimiento:
Mezcla todos los ingredientes en la batidora hasta unir los ingredientes. Carga el inyector utilizando la punta para rellenar. Puedes utilizar esta mezcla como un tipo de cobertura fresca.

12

RELLENO DE CREMA DE FRESA

Crema para batir - 1/2 taza-
Mermelada de fresa - 4 cucharadas-
Jugo de naranja - 2 cucharaditas-

Procedimiento:
Bate los ingredientes hasta mezclar todos los ingredientes.

RELLENO DE CREMA DE FRAMBUESA

Crema para batir - 1/2 taza-
Mermelada de frambuesas - 1/3 taza-
Azúcar Glass - 3 cucharaditas-

Revuelve todos los ingredientes hasta obtener una mezcla uniforme.

CREMA DE CHOCOLATE

Crema para batir - 1/2 taza-
Chocolate en barra (Chocolate Carlos V o de tu preferencia) - 2 barras-

Procedimiento:
Derrite el chocolate en baño maría (la técnica que te explicamos en este instructivo anteriormente, con el plato con agua caliente); agrega la crema para batir y mezcla.

CREMA DE YOGURTH Y NATILLA

Natilla o flan (Danette o flan preparado de marca de tu preferencia) - 1/3 taza-
Yogurth natural - 1/3 taza-

Procedimiento:
Mezcla los ingredientes hasta crear una mezcla homogénea.

BETÓN DE MANTEQUILLA

Margarina - 4 cucharadas-
Azúcar Glass - 1/2 taza-
Agua caliente - 1 cucharada-
Esencia de vainilla - 1/2 cucharadita-
Colorante vegetal - una pizca-

Bate los ingredientes y únta con la espátula de silicon.

BETÓN DE MANTEQUILLA Y CAFÉ

Margarina - 4 cucharadas-
Azúcar Glass - 1/2 taza-
Agua caliente - 1 cucharada-
Esencia de vainilla - 1/2 cucharadita-
Café instantáneo disuelto - 1 cucharadita-

Bate los ingredientes y únta el betón con la espátula de silicon.

13

Qué hacer si se te acaban los ingredientes

-Puedes comprar cajas de harina y atole de arroz cómo los que vienen incluidos en éste juguete, si te gustaron los sabores puedes repetir, o también puedes intentar con otros sabores disponibles en las tiendas. Recomendamos el uso de la Harina para Pastel Sorpresa Tres Estrellas® y el Atole Tres Estrellas®, para obtener el resultado deseado.

-Visita la página web: www.tres-estrellas.com ; encontrarás deliciosas recetas.

-Las Harinas Tres Estrellas® están de venta en las tiendas de autoservicio.

-El azúcar glass, las grageas, los colorantes vegetales los encuentras fácilmente en tiendas de materias primas y también en algunas tiendas de autoservicio.

-Los "botones" de chocolate" puedes sustituirlos utilizando una barra del chocolate de tu preferencia. Compra en la tiendita de la esquina una barra y córtala con la ayuda de un adulto en pequeñas porciones, para que puedas utilizarlas en lugar de los "botones".

-Es buena idea si antes de comprar cualquier ingrediente extra, revisas lo que tengas a la mano en casa, puedes encontrar ingredientes saludables como fruta fresca (que puedes hacer puré, picar o cortar en rebanaditas o cuadritos), fruta seca, mermeladas y yogurts light, cajeta, cereales de caja, pasas, nueces.... etc, etc. Consulta con tu "adulto asistente" cuáles ingredientes de casa puedes usar y en qué cantidades.

-Por último... si te quedan deliciosas creaciones, no olvides anotar la receta y mandarnosla junto con una foto -obvio que del pastelito- por mail a: diseño@mialegría.com.mx , cuéntanos también tu experiencia como mini-chef Mi Alegría; estamos ansiosos por recibir noticias de ti y por publicar los pastelitos más padres en nuestra página web.

14



HECHO EN MÉXICO por:
ALGARA S.A. de C.V.

Camino Real de Toluca No. 154, Col. Bellavista.
Delegación Álvaro Obregón, México D.F., C.P.01140
R.F.C. ALG670404QE3 tel. 2636 3770 fax 5515 1249

Visítanos en: www.mialegría.com.mx
Escríbenos a: club@mialegría.com.mx