

*Mi Alegría*  
Siempre Creativa

#1531



# Fábrica de Pastelitos



## Instructivo

\*Te recomendamos leer el **Recetario** adjunto en este juguete para preparar tus mezclas.\*

Lee tu instructivo antes de comenzar a jugar para obtener mejores resultados; consérvalo a la mano para futuras referencias.

## Bienvenido

Con tu estuche “Fábrica de pastelitos” aprenderás a hacer riquísimos pasteles tipo “cup cake” de diferentes sabores. Decóralos como más te guste y compártelos con amigos y familiares.

Tu estuche también contiene los ingredientes que necesitas para crear tus pastelitos de una forma divertida imprimiendo tu sello personal.

# Contenido:



## RECOMENDACIONES:

- COLOCA UN MANTEL O PAPEL SOBRE TU ÁREA DE TRABAJO.
- PONTE UN DELANTAL O UNA PLAYERA QUE NO USES.
- LAVA TODOS TUS ÚTENSILIOS ANTES Y DESPUÉS DE USARLOS.
- LÁVATE LAS MANOS ANTES Y DESPUÉS DE JUGAR.
- MANTÉN A LA MANO UN TRAPO LIMPIO Y HÚMEDO PARA LIMPIAR.

## Antes de Empezar:

### Arma tu batidora

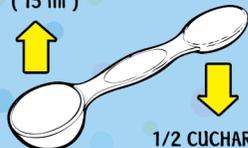


### Boquillas de la duya



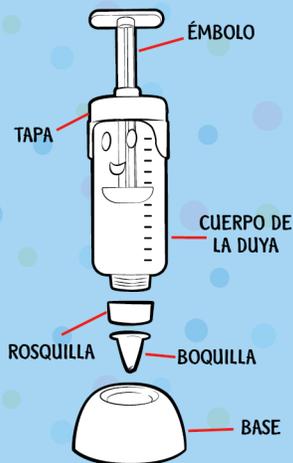
### Identifica las medidas de la cuchara doble.

1 CUCHARADA (15 ml)



1/2 CUCHARADA (7,5 ml)

### Partes de la duya



# ¡A comenzar!

Primero, elige la mezcla que más te guste del recetario anexo y prepárala. Ya que tengas tu mezcla preparada sigue estas instrucciones.

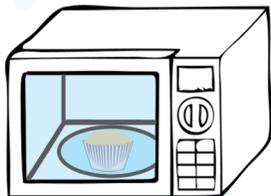


**1.** Vacía la mezcla dentro del molde hasta 2/3 de su capacidad. Esto aplica tanto para los moldes grandes como para los pequeños.

Procura que tu mezcla quede nivelada.

Recuerda poner un poco de mantequilla en los moldes para que no se pegue.

**2.** Mete al micro-ondas durante **50 segundos**. El tiempo puede variar conforme al tipo de horno. **OJO:** No lo coloques al centro del plato del horno.



**3.** Después de hornear, deja el pastelito dentro del horno por 1 minuto. Después usa tu guante de "perrito" para sacar el pastelito. **DEJA ENFRIAR ANTES DE DECORAR.**



## SUPER CONSEJO

Los moldes grandes se hornean uno a la vez. Mientras que los pequeños debes meter 2 al mismo tiempo. El tiempo de horneado siempre será el mismo.

"¡Pssst!"

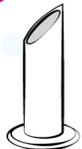
## Deja enfriar... ¡y a Decorar!

Espera que se enfríe un poco tu pastelito para rellenarlo. Primero elige una mezcla del “Recetario” en la sección de “Coberturas y rellenos” o “Cremas” y prepárala. Cuando la tengas, sigue estas instrucciones.

1. Destapa la duya incluida en tu juguete y vacía la mezcla para relleno que hayas preparado dentro de la duya.



TE RECOMENDAMOS  
USAR LA DUYA LARGA  
PARA RELLENAR.

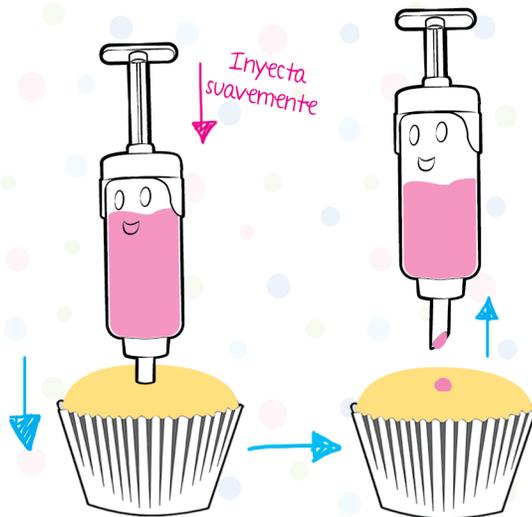


2. Cierra tu duya y presiona un poquito el pistón para comprimir la cobertura.



¡Cuida que la mezcla no se vaya a salir por boquilla!

3. Primero, perfora tu pastelito para que no se tape la boquilla de tu duya. Después, inserta la duya dentro del pastelito y en un sólo paso, inyecta la mezcla suavemente al mismo tiempo que vas sacando la duya.



# Mega TIP

Puedes experimentar haciendo pastelitos de sabores combinados. Te compartimos algunas deliciosas ideas.

## Pastelito de 2 sabores:



1. Haz dos mezclas de sabores diferentes de tu [Recetario](#).
2. Cuando rellenes los moldes, vacía uno de los sabores hasta 1/3 de la capacidad del molde.
3. Toma el otro sabor y vacíalo en el mismo molde hasta completar 2/3 partes.
4. Y hornea de la misma forma. (Ver pag. 3)

## Pastelitos con chispas de chocolate



1. Haz tu mezcla de pastelitos del sabor que quieras.
  2. Cuando viertas la mezcla en el molde, agrega algunos "botones" de chocolate.
  3. Hornea como se te indica en la pág. 3.
- ¡LISTO!** Tendrás un pastelito relleno de chocolate derretido.

### CONSEJO:

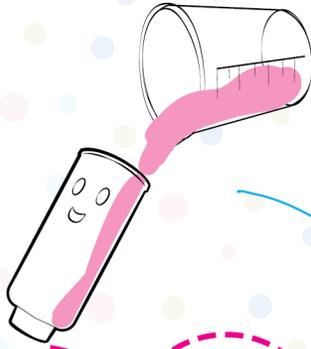
Cuando se te acabe el chocolate incluido en tu estuche. Puedes usar cualquier barra de chocolate que vendan en la tienda o en tiendas especializadas de repostería.

# Decorando los pastelitos

Ahora que ya tienes los pastelitos bien rellenos ¡ES HORA DE DECORAR!

Usa la Mezcla de Atole que viene en tu **Recetario** en la sección de "Coberturas y rellenos", prepárala y sigue estas instrucciones.

1. Destapa la duya incluida en tu juguete y vacía la mezcla de atole dentro de la duya.



2. Cierra tu duya y cuida que la mezcla no se vaya a salir por boquilla.



3. Presiona suavemente el pistón mientras haces con la duya movimientos circulares de abajo hacia arriba.



TE RECOMENDAMOS  
USAR LAS DUYAS  
PLANAS PARA ADORNAR



# Y seguimos Decorando...

En este instructivo te damos una forma de decorar tus pastelitos, pero queremos que sigas experimentando nuevas formas para decorar pastelitos.

## Pastelitos Glaseados:

1. Ve a tu **Recetario** en la sección de “Coberturas y rellenos” y haz la mezcla de Cobertura de Azúcar Glass.



2. Vacía la mezcla sobre un plato o recipiente amplio y sumerge un poco tu pastelito. Levántalo para que escurra el excedente.

3. Voltea tu pastelito y déjalo reposar por 20 segundos. Dale un toque divertido espolvoreando grageas sobre él.

El pastelito estará listo cuando el glaseado esté sólido.



## Pastelitos cubiertos de chocolate

1. Ve a tu **Recetario** en la sección de “Coberturas y rellenos” y haz la Mezcla de Chocolate.

2. Con tu espátula, unta el chocolate hasta cubrir la mayor parte de tu pastelito.



*¡Ponte grageas o chispitas de chocolate!*



**¡Experimenta!**

Sigue imaginando nuevas formas de hacer riquísimos pastelitos con tu Fábrica de Pastelitos, y si tienes buenas ideas, puedes compartírnoslas en:

[club@mialegría.com.mx](mailto:club@mialegría.com.mx)



Hecho en México por  
**ALGARA S.A. de C.V.**  
Camino Real de Toluca #154,  
Col. Bellavista, Deleg. Álvaro Obregón,  
C.P. 01140, Ciudad de México.  
R.F.C. ALG670404QE3  
TEL. 2636 3770 FAX. 55151249  
Visítanos en: [www.mialegría.com.mx](http://www.mialegría.com.mx)  
y escríbenos a: [club@mialegría.com.mx](mailto:club@mialegría.com.mx)



**ADVERTENCIA:** No recomendado para menores de 36 meses por contener piezas pequeñas.