Mi Alegría

Mini Miniatura

#1857

Dolce Fiesta

Instructivo

Con tu estuche Mini Miniatura "Dolce Fiesta" podrás preparar deliciosos mini pastelitos y decorarlos igual que un pastel de cumpleaños real o como más te guste, todo esto de forma fácil, rápida y muy divertida.

CONTENIDO:

2 Mini bowls, 1 Tacita medidora, 1 Cuchara, 1 Cuchillo, 1 Batidor de globo, 1 Espátula, 1 Aplanador, 1 Untador, 1 Pinzas, 1 Charola, 1 Plato, 1 Duya para decorar, 1 Mantel de plástico, 4 Mangas para duya, 1 Cortador circular chico, 1 Cortador circular grande, 1 Bolsa de preparado de gomita 8 g, 1 Bolsa de azúcar glass para gomita 50 g, 1 Bolsa de grageas 5 g, 1 Bolsa de chocolate 10 g, 1 Sobre de colorante, 1 Exhibidor, 1 Caja para pastel, 1 Molde para gelatina, 1 Vasito.

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

PREPARA TU ÁREA DE TRABAJO:

-Lava con agua y jabón todos los instrumentos de tu juguete.
-Busca una mesa limpia para trabajar, no te olvides de protegerla cubriéndola con un mantel o un plástico.
-Ten a la mano un trapo limpio y húmedo para limpiar cualquier chocolatoso accidente.
-Recuerda lavar tus manos antes de empezar a preparar tus pastelitos.
-Mantén alejadas del área de trabajo a todas tus mascotas, recuerda que el chocolate es venenoso para los perros.
-Protege tu ropa con un delantal o usa una playera vieja que se pueda ensuciar.

CONOCE TUS INSTRUMENTOS

Tu juguete incluye instrumentos de cocina como los que utilizan los chefs profesionales pero en miniatura, cada uno tiene una función especial, a continuación te explicamos cómo y en qué casos utilizar cada uno:

CUCHARA. Sirve para medir ingredientes y para revolver mezclas.

PALA. Sirve para rebanar pastel y servirlo.

ESPÁTULA. Sirve para mezclar y untar coberturas.

BATIDOR. Sirve para revolver las mezclas de cobertura.

CUCHILLO. Sirve para rebanar ingredientes.

ESPÁTULA REDONDA. Sirve para untar y aplanar las coberturas.

PINZAS. Sirven para sujetar ingredientes muy pequeños.

DUYA. Sirve para decorar con crema y hacer diferentes figuras.

TACITA MEDIDORA. Sirve para medir cantidades de líquidos y sólidos.

MINI BOWL. Sirve para contener ingredientes y para mezclarlos.

MOLDES CIRCULARES. Sirven para cortar el pan en círculo o para moldear la pasta de pastel.

ELIGE QUÉ PASTEL QUIERES PREPARAR

SENCILLO

DOBLE

INGREDIENTES QUE NECESITARÁS

-Pan
-Queso crema
-Azúcar glass
-Leche
-1 limón
-Mantequilla

PREPARA EL PAN DEL PASTELITO

Opción 1 nivel principiante

Necesitas:
-Una rebanada de pan, puede ser de un panqué de la tiendita, de la panadería o una rebanada de pan de caja (del sandwich).

Usa los moldes circulares (grande y chico) para cortar círculos de pan.

TIP: Corta un círculo grande de pan y luego corta el centro para hacer un tipo de dona.
Pon la forma de dona en el piso de arriba y rellénala con chocolate, mermelada o grageas.

ELIGE LA COBERTURA

QUESO CREMA

UTENSILIOS:
-Batidor de globo
-Mini bowl
-Espátula
-Cuchara

INGREDIENTES:
-Queso crema
-Mantequilla
-Azúcar glass

1. Pon 3 cucharaditas de queso crema en el mini bowl.

2. Agrega 3 cucharaditas de mantequilla y mezcla con el batidor.

3. Agrega poco a poco 3 tacitas medidoras de azúcar glass y mueve la mezcla con la espátula.

GLASEADO REAL

UTENSILIOS:
-Batidor de globo
-Mini bowl
-Espátula
-Cuchara

INGREDIENTES:
-1 limón
-45 g azúcar glass

TIP: Agrega colorante alimenticio a tu glaseado para hacerlo más divertido.

1. Agrega 3 tacitas medidoras de azúcar glass en el mini bowl.

2. Exprime el limón sobre el azúcar.

3. Revuelve con el batidor hasta formar una mezcla homogénea.

Si elegiste un pastel doble (de dos pisos) debes preparar un relleno para la parte de en medio.

RELLENO para pastel doble

INGREDIENTES:
-Leche

UTENSILIOS:
-Plato
-Untador

También puedes rellenar con mermelada de tu fruta favorita, cajeta, chocolate líquido o frutas en trozos.

1. Pon 1 círculo de pan sobre el plato y vierte una cucharada de leche.

2. Toma tu cobertura preferida y con la espátula redonda distribúyela de manera uniforme encima del pan.

3. Une las dos mitades y deja reposar en el refrigerador durante 10 minutos.

APLICA LA COBERTURA

1. Mete al refrigerador durante 10 minutos la mezcla de cobertura que hayas preparado.

2. Saca la mezcla del refri y comienza a untarla con la espátula redonda a los costados del pan.

3. Luego en la parte de arriba de afuera hacia adentro.

4. Una vez que todo el pastel esté cubierto de crema alisa la superficie con la misma espátula. Refrigera por 15 minutos.

Opción 2 nivel experto

FONDANT

*PARA ESTA RECETA SE REQUIERE AYUDA DE UN ADULTO.

INGREDIENTES:
-2 malvaviscos
-mantequilla
-45 g azúcar glass
-agua purificada

UTENSILIOS:
-Mini bowl
-Espátula
-Cuchara

Pide a un adulto que en un recipiente adecuado para calentar en microondas:

1. Unte mantequilla para engrasarlo.

2. Vacíe los malvaviscos dentro y agregue 2 cucharadas de agua para humedecerlos.

3. Meta al microondas el recipiente 5 segundos, saque el recipiente del horno y revuelva, y lo repita hasta que los malvaviscos se derritan por completo.

PRECAUCIÓN: LOS MALVAVISCOS CONTIENEN GLUCOSA LA CUAL SE CALIENTA MUCHO Y SI SE COCINA POR MUCHO TIEMPO PUEDE COMENZAR A QUEMARSE.

4. Llena 2 tacitas medidoras con azúcar glass y vacíalas sobre el mantel de plástico.

5. Con tus manos haz una especie de montaña con el azúcar y en el centro vierte poco a poco la mezcla de malvaviscos.

6. Revuelve con la espátula y amasa con las manos hasta crear una pasta uniforme que no se pegue.

7. Engrasa tus dedos con mantequilla y forma una pelotita con la pasta, deja reposar.

TIP: Puedes agregar un poco de colorante alimenticio para hacer fondant de colores.

Antes de cubrir tu pastel con fondant es necesario preparar una crema especial para que el fondant se adhiera mejor a la superficie del pastel.

Crema de mantequilla

INGREDIENTES:
-Azúcar glass
-Mantequilla
-Leche

UTENSILIOS:
-Mini bowl
-Batidor de globo
-Cuchara
-Untador

1. Deja la mantequilla a temperatura ambiente para que se suavice un poco.

2. Pon 5 cucharaditas de mantequilla en el mini bowl y bate mientras agregas dos tacitas medidoras de azúcar y 1 cucharada de leche, mezcla durante 5 minutos.

3. Mete la mezcla unos minutos al refrigerador.

2. Saca la mezcla del refri y comienza a untarla con la espátula redonda a los costados del pan.

3. Luego en la parte de arriba de afuera hacia adentro.

4. Una vez que todo el pastel esté cubierto de crema alisa la superficie con la misma espátula. Refrigera por 15 minutos.

Cubre el pastel con fondant

Antes de comenzar, espolvorea un poco de azúcar glass sobre la mesa para que no se pegue la pasta.

1. Extiende el fondant hasta obtener un círculo de 1 mm de espesor, ten cuidado de no romperlo.

2. Toma el pastel con la cubierta de crema de mantequilla y cúbrelo con el círculo de fondant cuidando quede centrado.

3. Con la pala adhiere bien el fondant al pastel y alísalo con la espátula redonda.

rdes
de fondant
con el cuchillito.

DECORACIÓN
Con duya

1. Con unas tijeras corta la puntita de la duya.

2. Introduce la duya en la manga hasta que sobresalga la punta y llena la manga con la crema de cobertura que hayas elegido.

3. Toma la duya con las dos manos y presiona lenta pero firmemente hacia abajo para que salga la crema.

Con esta duya puedes hacer estrellitas abultadas y líneas con textura.

DECORACIÓN

Con fondant

Haz figuritas con el fondant como si fuera plastilina, puedes hacer animalitos, flores o lo que se te ocurra.

Figura FLOR

Figura PULPO

GELATINA

1. Vacía 1/3 de la tacita medidora del polvo de color dentro del mini bowl.

2. Vierte 1/2 de tacita de agua fría en el mini bowl.

3. Mezcla bien hasta que no queden grumos.

4. Vacía el sobre con el polvo blanco en la tacita medidora hasta la rayita. Viértelo en el otro mini bowl.

5. Vierte 2 tacitas de agua caliente en el mini bowl con el polvo blanco.

6. Vacía las dos mezclas y revuelve bien hasta eliminar los grumos.

7. Vacía la mezcla en el molde y mete al refrigerador durante 20 minutos. Saca del refri y desmolda las figuritas.

8. Usa las figuritas de gelatina para adornar tu pastelito

Ahora sí ya tienes todo lo necesario para armar tu dolce fiesta, no olvides de invitar a todos tus amigos, aunque tendrás que hacer más de un pastelito porque seguro se lo comerán de un bocado.
Sigue experimentando con tus propias recetas y trucos para decorar tus minipastelitos.

TIPS DE DECORACIÓN

MEJORES AMIGOS
Decora con la duya y esparce chochitos o grageas de colores. Coloca un corazón de fondant en el centro.

UNICORNIO FELIZ
Haz el cuerno del unicornio con fondant y decora con la duya.

OSITO CHOCOLATOSO
Cubre tu pastelito con chocolate y haz las orejitas y la boquita con fondant.

HELADO VOLTEADO
Pon la cobertura de queso crema pintada de rosa, y deja caer chocolate derretido encima del pastel. Haz el cono y la bola de helado con fondant.

¡Escríbe tus recetas!

Hecho en México por:
ALGARA S.A. de C.V.
Camino Real de Toluca #154,
Col. Bellavista, Delegación Álvaro Obregón,
C.P. 01140, México, Ciudad de México.
R.F.C. ALG670404QE3
TEL. 2636 3770 FAX. 55151249
Visítanos en: www.mialegria.com.mx
y escríbenos a: club@mialegria.com.mx

IMPRESO EN LITO FORZA 2018

ADVERTENCIA: No recomendado para menores de 5 años. No usar cerca del fuego. Se requiere supervisión de un adulto.