#2113

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

Mis Primeros Pastelitos

INSTRUCTIVO

¡Bienvenidos!

Con Mis Primeros Pastelitos aprenderás a crear deliciosos postres que podrás preparar con un montón de moronas de tus galletas y panqués favoritos.

No necesitas usar ningún tipo de horno o estufa. Es muy fácil y divertido, además podrás decorarlas como todo un chef profesional.

CONTENIDO:

Prepara tu área de trabajo:

- Consigue a un adulto asistente.
- Lava con agua y jabón todos los utensilios.
- Busca una mesa limpia para trabajar, cúbrela con un mantel o un plástico para protegerla.
- Ten a la mano un trapo limpio y húmedo para limpiar.
- Asegúrate de tener un espacio libre en el refrigerador en donde puedas poner tus pastelitos a enfriar.
- Recuerda lavar tus manos antes y después de preparar tus pastelitos.
- Mantén alejadas del área de trabajo a todas tus mascotas, recuerda que el chocolate es tóxico para los perros y gatos.
- Protege tu ropa con un delantal o usa una playera vieja que se pueda ensuciar.

CONSIGUE TUS INGREDIENTES:

Pídele a tu adulto asistente que te ayude a conseguir lo siguiente:

Para hacer moronas:

* **Un paquete de galletas** (Marías, oreo o con chispas de chocolate)
* **Un panqué** (de naranja, con nueces, etc.)
* O cualquier ingrediente que te guste pero con el que puedan hacerse moronitas.

Para hacer la mezcla:

* Una lata de leche condensada.
* Una barrita de queso crema (Philadelphia).
* Crema de avellana (Nutella)
* Chocolate para fundir oscuro.
* Chocolate para fundir con leche.
* Chocolate para fundir blanco.

Nota: el chocolate puede ser en barra siempre y cuando no tenga rellenos como cajeta, cacahuates, etc.

También puedes comprar chocolate para fundir que venden en las tiendas de autoservicio.

Para decorar:

* Dulces pequeño para decorar como: chochitos de colores, confetti de azúcar, chispas de chocolate, gomitas, etc.
* Crema pastelera o chantilly.
* Cajeta.
* Fondant blanco o de colores: Lo puedes conseguir en tiendas especializadas en repostería.
* Chocolate líquido.
* Betún de diferentes sabores: los venden en las tiendas de autoservicio.
* Jarabes de diferentes sabores: los venden en las tiendas de autoservicio.

HAZ TUS MORONAS

Inicio **1** Escoge tus galletas o panqué favoritos:

¡Elige los ingredientes que más te gusten!

Separa las galletas y guarda la crema en un recipiente.

2 Parte las galletas en pedacitos y ponlos en el bowl.

3 Con una cuchara o un tenedor aplasta las galletas hasta hacerlas moronas

4. Agrega:
(Elige un solo ingrediente)

A. 2 cucharadas de crema de avellana (Nutella)

B. 2 cucharadas de LECHE CONDENSADA

D. 2 cucharadas de QUESO CREMA

C. 1 Cucharada de betún del sabor que quieras.

5 Revuelve bien hasta obtener una pasta pegajosa

NOTA:
El ingrediente que agregues como unificador (crema de avellana, betún, queso crema, etc) debe tener consistencia pegajosa.

6 Unta un poco de aceite en tus manos y amasa la pasta.

6 Unta con una servilleta mantequilla derretida en los huequitos del molde

7 Haz 4 bolitas de pasta y colócalas dentro de las figuras del molde.

8 Presiona ligeramente para compactar la pasta.

9 Refrigera por 15 minutos.

10 Saca el molde del refri, ponlo boca abajo y golpea suavemente para desmoldar.

¡LISTO!
Ya tienes la mitad de tus panquecitos

DERRITE EL CHOCOLATE

1. Quita la tapa del vaso fundidor.

2. Pide a un adulto que vierta agua caliente de la llave dentro del vaso.

3. Coloca la tapa y seca bien todo el vaso. Coloca dentro los pedazos de chocolate.

4. Revuelve y poco a poco el calor del agua fundirá el chocolate.

UNE TUS PASTELITOS

1 Haz 2 panquecitos de osito y 2 de cupcake.

2 Unta en la parte plana de los panquecitos un ingrediente pegajoso

3 Une las dos mitades con el ingrediente pegajoso en medio.

¡Listo! Ahora tienes pastelitos en 3D

DECORA TUS PASTELITOS

Decora con las duyas:

Puedes usar:
Chocolate derretido, Chantilly, Glaseado, etc.

1. Corta 2 cm de la punta de la manga pastelera.

2. Toma una de las duyas e insértala por dentro de la manga pastelera. Coloca la duya hasta la punta.

3. Abre el extremo libre de la manga pastelera para que la llenes de crema, betún o chantilly.

4. Cierra la manga pastelera enroscando el extremo abierto. Con una mano presiona la parte superior y con la otra mano dirige la duya.

Las formas que puedes hacer:

Decora con los estiques:

Los estiques son herramientas que te ayudarán a esculpir y decorar tus panquecitos.

El estique que trae tu juguete tiene un mango con cabezas intercambiables con las que puedes dar diferentes acabados.

Decora con figuras de chocolate:

1. Unta con una servilleta mantequilla derretida en los huequitos del mini molde.

2. Con la cucharita de pizcas toma chocolate derretido y llena las figuras del mini molde y congela por 15 minutos.

3. Para desmoldar pon el minimolde boca abajo y golpea suavemente.

Exhibe tus nuevos postres:

Cajitas de regalo
Guarda tus panquecitos y regálalos a alguien especial.

Exhibidor de pastelitos
Demuestra lo creativa que eres y enseña tus postres a tus amigas.

Base para postres
Sirve para sostener tus panquecitos en 3D

Aprende y juega viendo nuestros videomanuales, guías rápidas y recomendaciones en nuestro canal de YouTube:
MiAlegriajuguetes

Recomendado para mayores de 4 años en adelante. ADVERTENCIA: No recomendado para menores de 4 años. Se requiere la supervisión de un adulto.

Hecho en México por ALGARA S.A. de C.V.
Camino Real de Toluca #154,
Col. Bellavista, Alcaldía Álvaro Obregón, México, Ciudad de México, C.P. 01140, R.F.C.ALG670404QE3
Tel. 55 26 36 37 70
Visítanos en: www.mialegria.com.mx
Escríbenos a: club@mialegria.com.mx

Impreso en Litoforza 2021