

# ¡Bienvenidos!

En este librito encontrarás muchas recetas deliciosas para preparar galletas, panquecitos y ricos pasteles, pero... ¡no sólo aprenderás a cocinarlos!, también descubrirás muchas maneras divertidas de decorarlos.

¡Conviértete en el próximo Chef decorador de Pasteles!

Y por si ya eres todo un minichef, este kit de decoración es el complemento ideal de las minifábricas de donitas, pastelitos, pasteletas y minirolés **Mi Alegría**.

## Contenido



## Reglas del buen cocinero

- Recuerda que es importante mantener tu mesa de trabajo ordenada y limpia mientras cocinas.
- Lávate muy bien las manos antes de comenzar a cocinar, y si te ensucias mientras cocinas.
- Ten un trapo limpio y húmedo a la mano.
- Limpia los utensilios de cocina que utilizaste y guarda los ingredientes sobrantes en el refrigerador.
- Lee bien toda la receta antes de comenzar.
- Consigue todos los ingredientes en las cantidades especificadas y los utensilios necesarios antes de comenzar a preparar la receta.
- Toma en cuenta el tiempo de realización de cada receta.
- Si tienes alguna duda sobre cómo hacer algún paso de la receta consulta a tu ayudante adulto.

### NOTA PARA EL ADULTO AYUDANTE:

- Se recomienda supervisar a los menores durante el juego, así como auxiliarlos en el uso de aparatos eléctricos y utensilios de cocina, sobre todo durante la manipulación de objetos calientes.

## ¡Nota super importante!

A continuación te dejamos algunas instrucciones y tips que te servirán para conocer tu juguete y que usaremos más adelante. Recuerda leerlas muy bien.

# Instrucciones de la Duya

En este instructivo te enseñaremos a usar y preparar tu duya para que puedas decorar tus postres.

Para cambiar la boquilla de tu duya...

1. Selecciona una boquilla y toma la rosca de tu duya.

2. Coloca la boquilla en la rosca.

3. Pon la rosca con la boquilla en la duya y gira a la derecha para cerrar.

Émbolo

Tapa

Cuerpo de la duya

Rosca

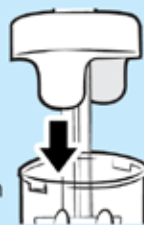
Boquilla

Base

Para cerrar tu duya...

1

Alinea la tapa con la rendija de la duya, como se muestra en el dibujo...



2

- y gira hacia la derecha para cerrar.



\*Ojo no es necesario apretar la tapa.

## FORMAS DE LAS BOQUILLAS



# Instrucciones rodillo, aplanadora y cortador de fondant

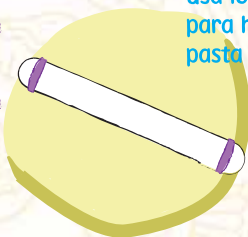
El rodillo incluye dos pares de aros. Coloca los aros en los extremos del rodillo como se muestra en los dibujos, para dar diferentes grosores a tu pasta de fondant.



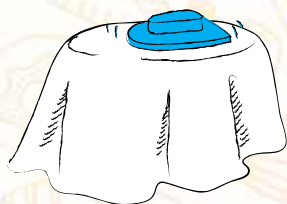
Usa los aros rosas para hacer tu pasta más delgada.



Usa los aros morados para hacer tu pasta más gruesa.



La aplanadora se utiliza como una especie de plancha para alisar el fondant. Frota suavemente la parte plana en la superficie del fondant para eliminar arrugas o burbujas de aire, no olvides hacer lo mismo en los laterales del pastel.

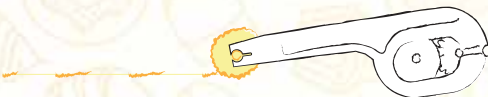


El cortador incluye 3 rueditas diferentes e intercambiables, a continuación te mostramos para qué se usa cada una:

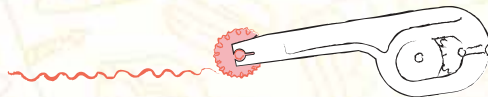
La rueda lisa sirve para hacer cortes y líneas rectas.



La rueda dentada sirve para hacer líneas punteadas



La rueda con forma de estrella sirve para hacer líneas onduladas.



# Pasta para Galletas



Dificultad:

Tiempo: 30 min  
+ 12 min de cocción

Porción: 30 galletas  
(6 cm diámetro)

## Ingredientes

250 gramos de mantequilla en trozos.  
150 gramos de azúcar.  
Extracto de vainilla.  
1 huevo.  
500 gramos de harina

## Instrumentos

**INCLUIDO EN EL KIT:**

Rodillo

Batidor de globo

**DE TU COCINA:**

Un recipiente grande (aprox. de  
20 cm de diámetro)

Tabla de amasar

Bandeja para hornear

Papel para hornear

Cortador de galletas redondo o un  
vaso de vidrio.

Película de cocina

Balanza/ dosificador graduado

## PREPARACIÓN



1. Toma el recipiente grande y mezcla la mantequilla (a temperatura ambiente), el azúcar y el extracto de vainilla con el batidor de globo.

Agrega el huevo y mezcla bien, vierte la harina e incorpora todo con las manos.

2. Tan pronto como se espese la mezcla, transfíerelo a la tabla de amasar y continúa amasando con las manos hasta que se compacte.

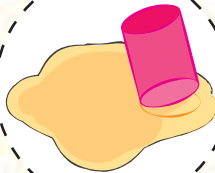
PIDE A UN ADULTO que encienda el horno a 180 grados

3. Después de haber enharinado la tabla de amasar, extiende la pasta con el rodillo hasta lograr un espesor de aproximadamente 5 mm.



Enciende el horno  
CON AYUDA DE UN  
ADULTO

4.



4. Hunde el vaso o el cortador de galletas en la harina, presiónalo con fuerza sobre la pasta.

5. Cubre la bandeja para horno con una hoja para hornear, y acomoda las galletas, pide a un adulto que las hornee por aproximadamente 12 minutos.

Antes de decorar o comerse las galletas déjalas enfriar por 30 minutos. Puedes decorarlas galletas con pasta de azúcar.

5.



NECESITAS AYUDA  
DE UN ADULTO

# Galletas con chispas de Chocolate

Dificultad:

Tiempo: 40 min  
+ 10 min de cocción

Porción: 12 galletas  
grandes



## Ingredientes

Media cucharada de bicarbonato  
125 g de mantequilla  
250 g de harina  
125 g de azúcar de caña morena  
125 g de azúcar blanca  
1 huevo  
200 gr de gotas de chocolate o  
pedazos de chocolate.

## Instrumentos

INCLUIDO EN EL KIT:  
Batidor de globo  
DE TU COCINA:  
Dos recipientes grandes (aprox. de 10 y  
20 cm de diámetro) Cuchara de madera  
Bandeja para hornear  
Hoja para hornear  
Cacerola  
Balanza, o un dosificador graduado

## PREPARACIÓN



**PIDE AYUDA DE UN ADULTO** para que encender el horno a 190 grados.

1. En un recipiente bate el huevo con el batidor de globo, al mismo tiempo pide a tu adulto que derrita la mantequilla en una cacerola. Deja enfriar la mantequilla por algunos minutos, después agrega el huevo junto al azúcar (blanca y morena), la harina y el bicarbonato, mezcla enérgicamente con el batidor de globo, hasta obtener una pasta cremosa.

2. Agrega finalmente las gotas de chocolate e incorpora bien con la cuchara de madera.

3. Cubre la bandeja de hornear con el papel para hornear; modela la pasta con las manos tratando de hacer una bolita del tamaño de una nuez o un poco más grande. Deja espacio entre las bolitas, porque con la cocción se expandirán.

Pide a tu adulto que hornee las galletas por aproximadamente 10 minutos. Una vez fuera del horno, espera a que se enfrién bien las galletas antes de tocar la bandeja o comerlas.



# Obleas con chochitos de Azúcar



Dificultad:

Tiempo: 30 min  
+ 10 min de cocción

Porción: 30 galletas

## Ingredientes

Media cucharada de bicarbonato  
125 g de mantequilla  
250 g de harina  
125 g de azúcar de caña morena  
125 g de azúcar blanca  
1 huevo  
200 gr de gotas de chocolate o pedazos  
de chocolate.

## Instrumentos

**INCLUIDO EN EL KIT:**  
Batidor de globo  
**DE TU COCINA:**  
Dos recipientes grandes (aprox. de 10 y 20  
cm de diámetro) Cuchara de madera  
Bandeja para hornear  
Hoja para hornear  
Cacerola  
Balanza, o un dosificador graduado

## PREPARACIÓN

**PIDE AYUDA DE UN ADULTO** para que encender el horno a 200 grados.

1. Toma el recipiente y mezcla bien la mantequilla (a temperatura ambiente) con el azúcar usando el batidor de globo.

Agrega las claras de huevo, después, poco a poco, mientras mezclas agrega la harina. Sigue mezclando hasta obtener una pasta lisa y homogénea.

2. Toma la duya, fija bien la boquilla con orificio redondo, y con la cuchara vierte dentro un poco de pasta.

3. Después de colocar la hoja para hornear sobre la bandeja, coloca pequeñas porciones de la pasta, procura dejar un espacio amplio entre ellas, porque durante la cocción se alargarán, Espolvorea sobre cada porción, un poco de chochitos de azúcar.

Pide a tu adulto que hornee tus galletas por 10 minutos.

Una vez que tengan el borde dorado, saca las obleas del horno y déjalas enfriar.





# Base para pasteles y panquécitos

Pastel o panquécito de vainilla

Pastel o panqué de yogurt

Pastel con fruta

# Pastel o panquecito de vainilla



Dificultad: 2

Tiempo: 30 min  
+ 10/30 min de  
cocción

Porción: 12

## Ingredientes

3 huevos  
125 g de mantequilla  
110 g de azúcar  
200 g de harina  
7 g de levadura para postres.  
4 g de bicarbonato  
60 ml de leche  
Una pizca de sal  
Extracto de vainilla

## Instrumentos

Molde de 18 cm o capacillos.  
**DE TU COCINA:**  
Un recipiente grande (aprox. 18 cm de  
diámetro) Cuchara de madera  
Batidora eléctrica  
Bandeja para hornear  
Balanza

## PREPARACIÓN

Pide a tu adulto que encienda el horno a 170 grados.

**1.** Vierte en el recipiente la harina y el azúcar, bate con la batidora eléctrica hasta obtener una pasta densa.

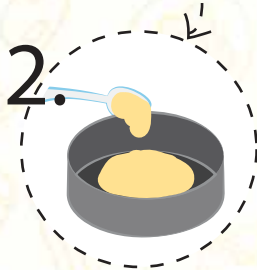
Agrega el huevo, la levadura, el bicarbonato, un poco de harina y un poquito de leche.

Enciende la batidora y agrega poco a poco el resto de la leche y la harina. Agrega una pizca de sal y el extracto de vainilla, mezcla nuevamente.

**2.** Con la ayuda de una cuchara vierte la pasta en el molde previamente engrasado con mantequilla, y enharinado o en los capacillos para panqué.

**NOTA:** Si decides utilizar capacillos de silicón, antes de llenarlos, recuerda ponerlos sobre la bandeja para hornear.

Pide a tu adulto que hornee el pastel durante 30 minutos o los panqués durante 10 minutos y o hasta que la pasta luzca dorada. Deja enfriar por 20 minutos, para desmoldar el pastel.



# Pastel o panqué de Yogurt

NECESITAS AYUDA  
DE UN ADULTO



Dificultad: 2

Tiempo: 30 min  
+ 10/30 min de  
cocción

Porción: 8

## Ingredientes

3 huevos  
125 g de mantequilla  
110 g de azúcar  
200 g de harina  
7 g de levadura para postres.  
4 g de bicarbonato  
60 ml de leche  
Una pizca de sal  
Extracto de vainilla

## Instrumentos

Molde de 18 cm o capacillos.  
**DE TU COCINA:**  
Un recipiente grande (aprox. 18 cm de diámetro)  
Cuchara de madera  
Batidora eléctrica  
Bandeja para hornear  
Balanza

## PREPARACIÓN

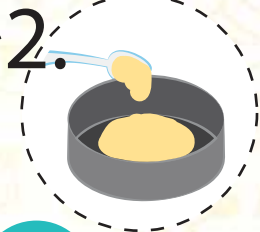


Pide a un adulto que encienda el horno a 180 grados

1. Vierte en un recipiente el azúcar y los huevos, con la batidora eléctrica mezcla bien. Agrega el vasito de yogurt, el aceite, la harina, la levadura y una pizca de sal, a continuación mezcla todo hasta obtener una pasta cremosa.

2. Con ayuda de una cuchara de madera, vierte la pasta en un molde previamente engrasado y enharinado o en los capacillos.

Pide a tu adulto que hornee el pastel durante 30 minutos o los panqués durante 10 minutos y o hasta que la pasta luzca dorada. Deja enfriar por 20 minutos antes de retirar el pastel del molde o de los capacillos.



# Pastel con Fruta



Dificultad: 3

Tiempo: 45 min  
+ 20 min de  
cocción

Porción: 8 - 10

## Ingredientes

75 g de mantequilla  
75 g de azúcar  
2 huevos  
150 g de harina  
1/2 bolsita de levadura

## Instrumentos

Batidor de globo  
Espátula  
DE TU COCINA:  
Un recipiente grande (aprox. 20 cm de  
diámetro)  
Cuchara sopera  
Cuchara de madera  
Molde redondo de 22 ó 24 cm  
Una cacerola  
Plato grande  
Balanza  
Cuchillo de cocina

## PREPARACIÓN

Antes que nada pide a tu adulto que prepare la crema y que encienda el horno a 180 grados

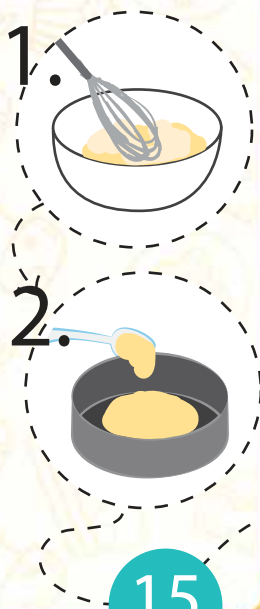
1. Toma un recipiente y mezcla, usando la batidora, el huevo con el azúcar y la leche. Agrega la harina y la levadura a la pasta y bate de nuevo.

Toma una cacerola y pide a tu adulto que derrita la mantequilla. Cuando se enfríe agrégala a la pasta y mezcla bien.

2. Con la cuchara de madera, vierte la pasta en el molde previamente engrasado y enharinado.

Pide a tu adulto que hornee el pastel durante 20 minutos, o hasta que se dore la corteza.

Antes de desmoldar el pastel deja que se enfríe por 20 minutos, ponlo sobre un plato grande.



# Tips de decoración

## Ingredientes

Crema pastelera  
Frutas en almíbar (durazno, fresa, piña o la que más te guste)  
Almíbar frío

## PREPARACIÓN

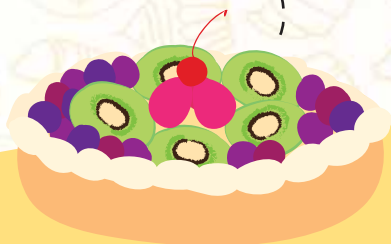
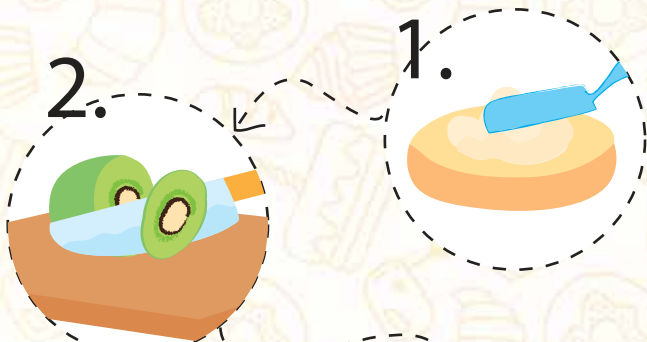
1. Una vez que tu pastel se ha enfriado, cúbrelo con la crema utilizando tu espátula.

Para ablandar el pastel y darle un sabor riquísimo, antes de untar la crema, báñalo con un poco jugo de fruta. No le añadas demasiado jugo ya que podría deshacerse.

2. Pide a un adulto que corte la fruta en rebanadas delgaditas para decorar sobre la crema.

3. Toma un poco de almíbar frío y extiéndelo con una cuchara sobre la fruta, de esta manera le dará un sabor más rico a tu postre, y evitará que la fruta se ennegrezca.

Pon el pastel en el refrigerador antes de comerlo.



# Rellenos para Pastel

Crema de ganache de Chocolate  
Crema de avellanas y galletas wafer  
Glaseado de queso unttable  
Crema pastelera

---

Cómo rellenar el pastel  
Cómo cubrir el pastel con crema batida  
Cómo decorar un panqué con la crema batida

# Crema de ganache de Chocolate

Dificultad: 2

Tiempo: 15 min  
+ 30 horas de  
refrigeración

## Ingredientes

250 ml de crema fresca  
400 g de chocolate con  
leche

## Instrumentos

Batidor de globo  
**DE TU COCINA:**  
Un recipiente grande  
(aprox. 18 cm de diámetro)  
Una cacerola  
Película plástica  
Balanza  
Cuchillo de cocina

## PREPARACIÓN

1. Pide a tu adulto que corte el chocolate en pedazos muy pequeños, a continuación mételes en una cacerola grande. Que el adulto caliente la crema en una cacerola. Antes de que empiece a hervir vierte lentamente la crema con el chocolate.

2. Después de esperar algunos minutos, mezcla con el batidor de globo hasta obtener una pasta homogénea. Cuando esté tibio cubre con la película y déjalo reposar en el refrigerador por al menos 3 horas.



NECESITAS AYUDA  
DE UN ADULTO

# Crema de avellanas y galletas wafer

Dificultad: 1

Tiempo: 15 min

## Ingredientes

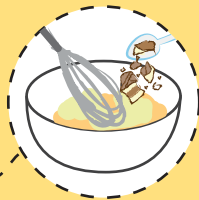
300 ml de crema de avellanas  
200 ml de crema fresca  
100 g de galletas wafer con  
avellanas.  
80 g de avellanas trituradas.

## Instrumentos

Batidor de globo  
Rodillo  
DE TU COCINA:  
Un recipiente grande  
(aprox. 18 cm de diámetro)  
Tabla para amasar  
Balanza

## PREPARACIÓN

1. Con el rodillo desmorona las galletas sobre la tabla de amasar y mezcla con las avellanas trituradas.
2. Toma una cacerola y mezcla con el batidor la crema de avellanas con la crema, a continuación agrega las avellanas y las galletas.



NECESITAS AYUDA  
DE UN ADULTO

# Glaseado untable de Queso

Dificultad: 1

Tiempo: 10 min

## Ingredientes

240 g de queso untable  
120 g de mantequilla  
190 g de azúcar glass  
Extracto de vainilla

## Instrumentos

Espátula  
DE TU COCINA:  
Un recipiente grande  
(aprox. 18 cm de diámetro)  
Batidora eléctrica  
Balanza

## PREPARACIÓN

1. Saca del refrigerador el queso untable y ponlo en una cacerola, agrega la mantequilla, y con la batidora eléctrica mezcla todo.
2. Cierne el azúcar un poco cada vez, y agrega el extracto de vainilla, entonces mezcla nuevamente la pasta con la espátula.



*Mi Alegría*  
Siempre Creativa

# Pastel Chef

Crea y decora pasteles

**INSTRUCTIVO**



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

# Crema Pastelera

Dificultad: 2

Tiempo: 30 min

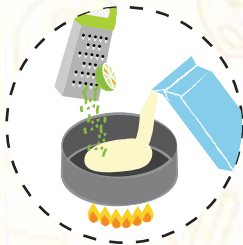
## Ingredientes

4 yemas de huevo  
4 cucharadas de azúcar  
4 cucharadas de harina  
500 ml de leche entera  
Corteza de limón

## Instrumentos

Batidor de globo  
DE TU COCINA:  
Un recipiente grande  
(aprox. 18 cm de diámetro)  
Cacerola  
Olla  
Cuchara de madera  
Película plástica  
Balanza

## PREPARACIÓN



1. Pide a tu adulto que vierta la leche en la cacerola, que agregue después la corteza de limón y que lo caliente a flama media. Y que apague el fuego cuando comience a hervir.

2. Al mismo tiempo toma la olla, bate bien las yemas con el azúcar y después con la harina.

3. Pide a tu adulto que vierta lentamente la leche caliente en la olla y mezcla bien hasta obtener una mezcla homogénea y espumosa.

4. Para cocer la crema, deja encendida la estufa a fuego bajo.

5. Es muy importante mover frecuentemente la crema con la cuchara de madera para evitar se formen grumos. Cuando comience a espesar, se retira la corteza del limón y se vierte la crema en una olla.

6. Deja enfriar, para evitar que se forme una nata, cubre con la película plástica. Conservar en el refrigerador.



# Cómo rellenar el pastel

## Instrumentos

Espátula

DE TU COCINA:

Plato grande

Cuchillo de pan

## PREPARACIÓN

1. Una vez preparada la base del pastel y el relleno, toma la base, voltéala y apóyala en un plato grande. Pide a un adulto que lo corte a la mitad con un cuchillo de pan.
2. Para hacer tu postre más rico, baña un poco la base con leche y cacao.
3. Toma la cobertura preferida y con la espátula, úntala de manera uniforme en una mitad del pastel. Une las dos mitades y deja reposar en el refrigerador por unos minutos.

# Cómo cubrir el pastel con crema batida

## Ingredientes

250 g de crema batida

La crema batida debe estar refrigerada

## Instrumentos

Espátula

Duya

DE TU COCINA:

Batidora eléctrica

Recipiente de 20 cm

Cuchara

## PREPARACIÓN

1. Vierte la crema en una cacerola y bate con la batidora eléctrica.
2. Con la espátula unta la crema sobre el borde y sobre la parte superior del pastel tratando de alisarla lo mejor posible.
3. Llena la duya de crema batida, y con una de las boquillas incluidas en el kit decora el postre.
4. Cada boquilla crea un efecto diferente, ¡diviértete y experimenta con todas!
5. Para darle un toque original y colorido, agrega chochitos de colores.

# Cómo decorar un panqué con crema batida

## Instrumentos

Duya  
(boquilla que más te  
guste)

## PREPARACIÓN

1. Toma la duya con la boquilla que más te guste, llena la duya con la crema batida y realiza un copete en la cima de tu panquecito.
2. Para hacerlo más rico agrega chochitos de colores.



TE RECOMENDAMOS  
USAR LAS DUYAS  
PLANAS PARA ADORNAR



Aquí  
terminas



Acá  
empezas

# Pasta de azúcar o Fondant

Preparación del fondant

Animalitos de fondant

Esculturas de fondant

-----

Pastel con fondant:

Preparación de la crema de mantequilla

Cubre el pastel con el fondant

Decoración con plantillas

# Preparación del Fondant

NECESITAS AYUDA  
DE UN ADULTO

## Ingredientes

500 g de azúcar glass  
250 g de mini malvaiscos  
50 g de mantequilla  
Dos cucharadas de agua  
purificada

## Instrumentos

Espátula  
**DE TU COCINA:**  
Un recipiente tipo bowl grande  
(no metálico)  
Una bandeja plana para amasar  
(grande)  
Balanza  
Película plástica o una bolsa con  
cierre hermético  
Guantes de cocina

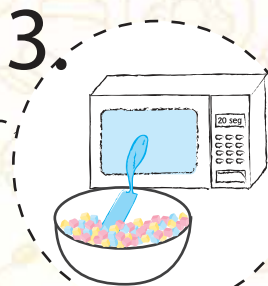
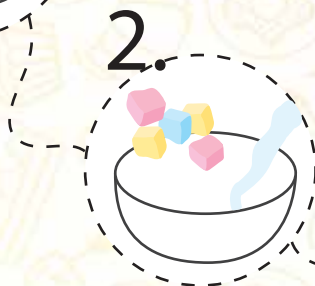
Dificultad: 2

Tiempo: 20 min

Porción: necesaria  
para cubrir el pastel

## PREPARACIÓN

1. Deja la mantequilla a temperatura ambiente hasta que se suavice un poco y engrasa toda la superficie del bowl con la mantequilla.
2. Vacía los minimalvaiscos en el bowl y agrega las dos cucharadas de agua para hidratar los malvaiscos, trata de que todos se humedezcan.
3. Mete el bowl al horno de microondas, por 20 segundos, saca con cuidado el bowl del horno (utiliza los guantes o el trapo) y con la espátula revuelve los malvaiscos. Repite la operación hasta que tus malvaiscos formen una pasta uniforme y pegajosa.
4. ¡CUIDADO! los malvaiscos contienen glucosa, la cual se calienta mucho con facilidad, y si se cocina por más tiempo puede comenzar a quemarse, si tu horno de microondas está configurado en alta potencia, calienta el bowl en intervalos de 10 segundos cada vez.



5.



5. A continuación, vacía todo el azúcar glass, sobre la bandeja plana y forma una especie de volcán, vacía poco a poco la mezcla de los malvaviscos dentro del volcán.

6. Engrasa tus manos con mantequilla y cubre la mezcla con azúcar glass. Amasa la mezcla hasta incorporar el azúcar con los malvaviscos, y crear una pasta uniforme que no se pega.

7. Haz una bola con la pasta y envuélvela en la película plástica, o en la bolsa de plástico, y guárdala en el refrigerador.

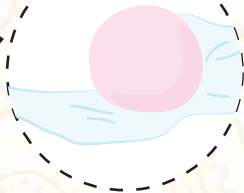
TIP: Puedes agregar un poco de colorante alimenticio a la pasta para darle un toque de color.

Separa la pasta en varias bolas de tamaño medio y pinta cada una con un color diferente, guárdalas en bolsas separadas.

6.

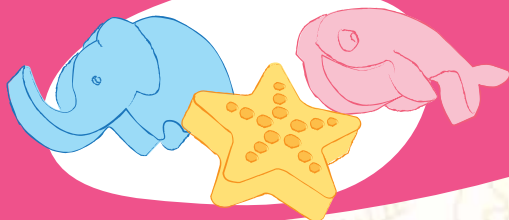


7.



# Animalitos de Fondant

NECESITAS AYUDA  
DE UN ADULTO



Dificultad: 1

Tiempo: 20 min

Porción: los que  
elijas hacer

## Ingredientes

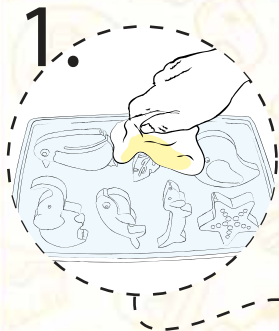
Bolitas de fondant de colores  
Mantequilla

## Instrumentos

Molde de animalitos

## PREPARACIÓN

1. Deja la mantequilla a temperatura ambiente hasta que se suavice un poco.
2. Engrasa todos los huecos del molde con la mantequilla.
3. Haz una bola pequeña con el fondant del color que más te guste y presiónalo en el molde, después desmolda con cuidado, y ¡listo!
4. Decora tus galletas, panquecitos, y pasteles con tus figuras de animalitos.





# Esculturas de Fondant

Dificultad: 1

Tiempo: 20 min

Porción: los que  
elijas hacer



## Ingredientes

Bolitas de fondant de colores  
Mantequilla

## Instrumentos

Estiques

## PREPARACIÓN

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

Asegúrate de tener las manos bien limpias, y engrásalas con la mantequilla.

2. Comienza a moldear el fondant con tus manos, esculpiendo figuras como si fuera plastilina, combina diferentes colores, y utiliza los estiques para crear texturas, poner detalles como ojos, líneas, etc.

3. Crea todas las figuras de fondant que se te ocurran para decorar increíbles pasteles, en la siguiente página te damos algunas ideas para que después diseñes tus propias figuras.

## ¡USA TUS ESTIQUES!

Es hora de poner en práctica tus estiques, usa la guía que está al principio del instructivo (Página 6). Te damos algunas ideas para que hagas tus propias figuras, pero recuerda que ¡la imaginación es la clave!

### Figura PULPO

1.



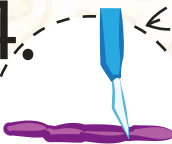
2.



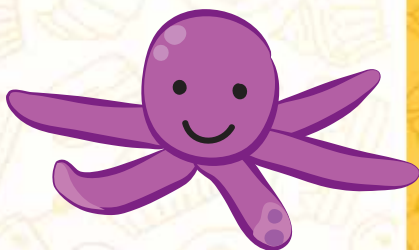
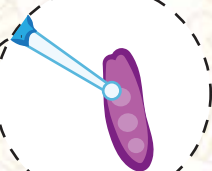
3.



4.



5.

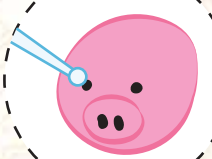


### Figura CERDITO

1.



2.



3.



5.



4.



Figura FLOR

1.



2.



3.



4.



Figura plana de CERDITO

1.



2.



3.



# Pastel con Fondant

NECESITAS AYUDA  
DE UN ADULTO

## Preparación de la crema de mantequilla

Dificultad: 2

Tiempo: 10 min

Porción: necesaria  
para cubrir el pastel

Antes que nada deberás preparar la crema de mantequilla que será el “pegamento” entre el pastel y la cobertura de fondant.

### Ingredientes

200 g de azúcar glass  
100 g de mantequilla  
Una cucharada de leche

### Instrumentos

Espátula  
Rodillo  
Aplanadora de fondant  
Cortador de fondant  
De tu cocina  
Un recipiente grande (aprox. 20 cm de diámetro)  
Batidora eléctrica  
Balanza

### PREPARACIÓN

1. Deja la mantequilla a temperatura ambiente hasta que se suavice un poco.
2. Pon la mantequilla en el recipiente y con la batidora agrega la mitad del azúcar. Bate la mezcla y después agrega el resto del azúcar, vierte también la leche y mezcla nuevamente por otros 5 minutos.
3. Después de preparar la crema a la mantequilla, úntala con la espátula a lo largo del borde del pastel y termina en la parte superior. Una vez que todo el pastel esté cubierto de crema trata de alisar la superficie.
4. Refrigera el pastel por lo menos una hora antes de comenzar a cubrir con el fondant.

# Cubre el pastel con Fondant

Antes de comenzar, espolvorea la superficie de trabajo con azúcar glass para que no se pegue la pasta.

1. Extiende el fondant hasta obtener un círculo con espesor de 3 a 4 mm, ten mucho cuidado de no perforar la superficie de la pasta.

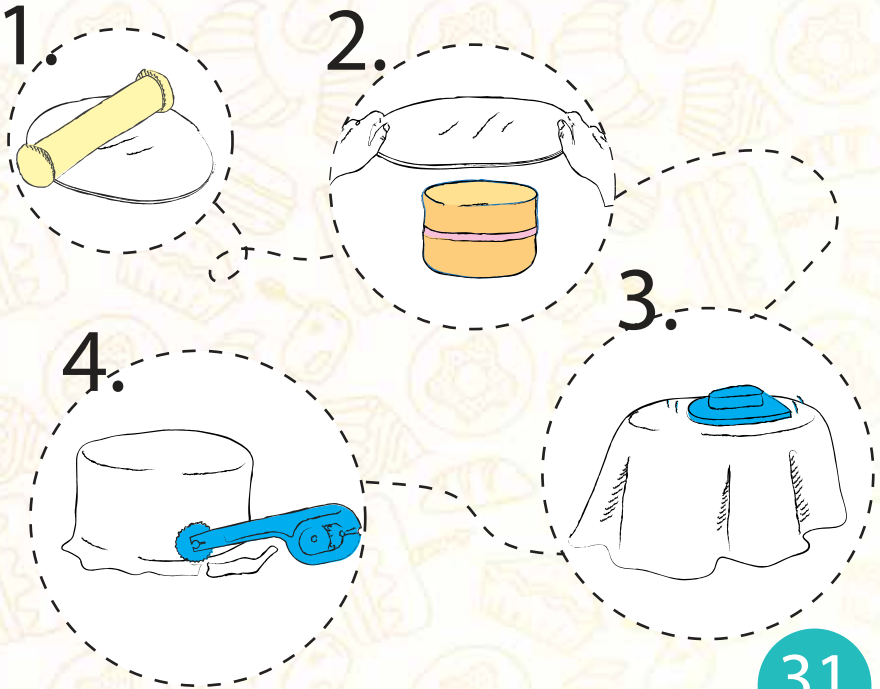
El diámetro del círculo debe ser más grande que el diámetro del pastel para no equivocarte al cubrirlo.

2. Toma el pastel previamente cubierto de crema a la mantequilla y cúbrelo con el círculo de fondant cuidando que quede alineado al centro del pastel, alísalo sobre los bordes.

3. Con las manos adhiere bien el fondant a la orilla del pastel, tratando de cortar y eliminar todas las burbujas de aire que hayan quedado atrapadas en el paso anterior.

4. Después de alisar la pasta con las manos, utiliza la aplanadora para obtener un mejor resultado de alisado. Corta la pasta que sobre utilizando el cortador de fondant.

Guarda el fondant sobrante envolviéndolo en la película plástica.



# Decoración con Plantillas

## Ingredientes

Puedes utilizar cualquier ingrediente en polvo que se te antoje, puedes buscar en tiendas de repostería azúcar de colores especial para decorar (Canela en polvo, Cocola o chocolate en polvo, Chocolate rallado, Azúcar decorativa)

## Instrumentos

Plantillas para espolvorear

## PREPARACIÓN

1. Elige las plantillas que están incluidas en tu estuche que más te gusten.
2. Coloca la plantilla para espolvorear sobre tu pastel y espolvorea con cuidado el polvo para decorar que hayas elegido hasta cubrir toda la figura.



Hecho en México por:  
ALGARA S.A. de C.V.  
Camino Real de Toluca #154,  
Col. Bellavista, Delegación 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. No usar cerca del fuego.



# Instrucciones estiques

Los estiques son herramientas con diferentes formas que te ayudarán a esculpir tus figuritas de fondant. A continuación te mostramos algunos ejemplos de lo que puedes hacer con cada punta.

**BOLA Y BOLITA**  
Para hacer huecos redondos



**CONO**  
Para hacer huecos circulares.



**FOCO**  
Para hacer formas de pétalos.



**TUBO**  
Para hacer huecos curvos.

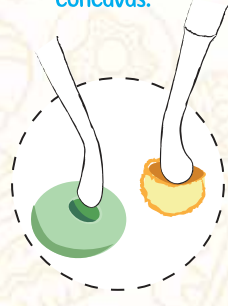
**GARRITA**  
Para texturas, de líneas, puntos, etc



**DIENTES**  
Para hacer texturas y líneas punteadas.



**PUÑO Y PUÑITO**  
Para hacer formas cóncavas.

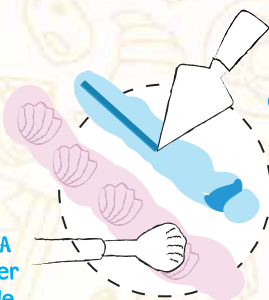


**CUCHARILLA**  
Para hacer detalles de orejas.

**PARAGUAS**  
Para hacer forma de estrella de mar.



**ESTRELLA**  
Para hacer estrellas chiquitas.



**CONCHITA**  
Para hacer huellas de conchitas.

**TRIANGULO**  
Para hacer cortes y líneas rectas.

# Recetas de masa

Pasta para galletas

Galletas con chispas de chocolate

Obleas con chochitos de azúcar