

## RECETAS CHRISCAKES

Betunes y Rellenos  
Cristina Kneer Vidal

Tel. (662) 212-1350

Celular (662) 204-0472

### **CHRISCAKES**

#### **RECETAS DE PASTELES**

#### **Bosque de Vienna**

Pastel: Chocolate

Envinado: Brandy

Relleno: Cereza (Cherry Pie Filling), Nuez y Chantilly

Betún: Chantilly blanca

Decoración: Rizos de chocolate, Nuez y Cerezas Maraschino

#### **Chocolate Alemán**

Pastel: Chocolate

Relleno: Chocolate Alemán

Betún: Chocolate Alemán

#### **Pastel de Pepitoria**

Pastel: Vainilla

Relleno: Crema Ligera o Nubecita

Betún: Nubecita

Decorado: Pipitoria

#### **Snickers**

Pastel: Chocolate

Relleno: Betún de chocolate, Cacahuates y Cajeta

Betún: Glaseado de Chocolate o Ganache

Decoración: Pedacitos de Snickers, Chocolate y Cajeta

#### **Torta de Fresas**

Pastel: Vainilla

Envinado: 3 Leches

Relleno: Fresas con Gel de Fresa

Betún: Chantilly y Fresas

#### **Pastel de Zanahoria**

Pastel: Zanahoria

Betún: Queso Crema con Pasas, Nueces y Coco

## RECETAS CHRISCAKES

Betunes y Rellenos

Cristina Kneer Vidal

Tel. (662) 212-1350

Celular (662) 204-0472

### RECETA PARA BETUN CHOCOLATE ALEMAN

Margarina o Mantequilla.....1 Barra chica  
Leche Clavel.....1 Taza  
Azúcar Blanca (granulada).....1 Taza  
Yemas de Huevo.....3

Coco Rallado.....1/2 Taza  
Nuez Picada.....1/2 Taza  
Pasas.....1/2 Taza

#### **Procedimiento:**

Se combinan los 4 ingredientes en una fuente de cacerola y se ponen a cocer a fuego lento, revolviendo, hasta que espese y se haga de consistencia para untar. (unos 20-30 minutos). Se quita de la lumbre y se le agregan el coco, las nueces y las pasas.

### JARABE SIMPLE

Azúcar Granulada.....1 Taza  
Agua.....1 Taza

#### **Procedimiento:**

Se ponen a calentar juntos estos 2 ingredientes en un cazo chico, hasta que den el primer hervor, y se que disuelva bien el azúcar.

### GLASEADO DE CHOCOLATE

Margarina.....3 Cucharadas  
Cocoa.....2 Cucharadas  
Leche.....2 Cucharadas

Calentar en una cacerola hasta que hierva, Quitarlo del calor y agregar:

Azúcar Glass.....1 – ½ Taza  
Vainilla.....1/2 Cucharadita

Mezclar bien hasta que se haga suavcito y usar inmediatamente.

## RECETAS CHRISCAKES

Betunes y Rellenos  
Cristina Kneer Vidal

Tel. (662) 212-1350

Celular (662) 204-0472

### CREMA DE GANACHE DE CHOCOLATE

Ganache Europea.....1/2 Kilo  
Mantequilla de Vaca (sin sal).....1/2 Barrita (45 gms.)

#### Procedimiento:

Batir el ganache solo hasta que se ponga suave; añadir la mantequilla y batir hasta lograr la consistencia deseada.

### CREMA DE MANTEQUILLA

Grasa (Manteca Hidrogenada, Mantequilla o Margarina).....1/2 Kilo  
Azúcar Glass.....1 Kilo  
Vainilla.....1 Cucharadita  
Salmuera (Agua con Sal).....1 Cucharadita

Se bate la Manteca sola por 5-10 minutos, luego se echan los demás ingredientes y se continúa batiendo a velocidad alta media hasta que espese.

### NUBECITA

Queso Crema.....1 Barra de 190 gramos  
Leche Clavel.....1/2 Taza  
Polvo de Chantilly.....1 Taza  
Vainilla.....2 Cucharaditas

Chantilly Liquida.....1 Litro  
Azucar Granulada o Mascabado.....3/4 Taza

#### Procedimiento:

Batir el queso crema hasta que esté ligerita y suave, luego agregar la leche Clavel y la vainilla; añadir al ultimo el polvo de chantilly con el polvo de chantilly.

Aparte se monta la chantilly liquida, junto con el azúcar. Se juntan las dos mezclas y se revuelven con la espátula, con movimiento envolvente.

## RECETAS CHRISCAKES

Betunes y Rellenos  
Cristina Kneer Vidal

Tel. (662) 212-1350

Celular (662) 204-0472

### **BETUN LIGERO (FLUFFY WHITE ICING)**

Mantequilla o Margarina.....	2 Barritas
Manteca (Crisco o Cristal).....	1 Taza
Azúcar blanca.....	2 Tazas
Harina.....	2 Cucharadas (Tablespoons)
Vainilla.....	1 Cucharadita
Leche de litro.....	1 Taza
Cremera o Crema en Polvo.....	1 ½ Tazas

Batir todos los ingredientes juntos por lo menos 10 minutos, hasta que se haga ligera y cremosa. No te fijas en las apariencias al comenzar a batir. Entre más tiempo de batido, más se aligera. Sale ¡delicioso!

### **BETUN DE MERENGUE**

Azúcar Blanca (Granulada).....	1 Taza
Agua a temperatura del ambiente.....	1/3 Taza
Vinagre.....	3 Cucharaditas
Sal.....	Una Pizca

Se ponen estos cuatro ingredientes al fuego, y se calientan, nada más hasta que el Azúcar se disuelva bien, luego se vierte (caliente) al tazón de la batidora, donde se han colocado previamente

Claras de Huevo.....	2
Vainilla.....	1 Cucharadita

Al momento de empezar a verter la miel caliente a las claras, se enciende la batidora en velocidad media alta. Después de combinar bien los ingredientes, se sigue batiendo a velocidad alta por unos 7-10 minutos, hasta que el betún llegue a su punto, donde se marca el paso de los alambres del globo, y el betún mantenga perfectamente la forma que se le dé con una espátula.

Se puede usar este betún para todas las aplicaciones, inclusive para hacer las rosas y los holanes.

**RECETAS CHRISCAKES**

Betunes y Rellenos

Cristina Kneer Vidal

Tel. (662) 212-1350

Celular (662) 204-0472

**CREMA BAVARIA:**

Crema Chantilly (ya montada).....1 Taza

Crema Pastelera.....1 Taza

Revolver delicadamente con la espátula de hule. Rinde 2 tazas de Crema Bavaria.