

CURSO DE GOURMET CUPCAKES II

Plátano

Pingüinos

Red Velvet

Oreo

Mazapan

Catarinas

Hamburguesas

Strawberry Topper / Arbolitos Primaverales

Malteadas

Banana Cupcakes

Ingredientes:

Plátanos Maduros molidos.....	1-1/2 Tazas
Jugo de Limón.....	2 Cucharaditas
Mantequilla o Margarina.....	3/4 Taza
Azúcar granulada.....	1-1/2 Tazas
Azucar Mascabado.....	3/4 Taza
Huevos Enteros.....	3 Huevos grandes
Vainilla.....	2 Cucharaditas
Harina.....	3 Tazas
Bicarbonato de Sodio.....	1-1/2 Cucharadita
Polvo de Hornear (espaura).....	1 Cucharadita
Leche.....	1-1/2 Taza

Procedimiento:

1. Mezcla el plátano molido con el jugo de limón, y déjalo reposar unos minutos mientras prepares las demás cosas.
2. Aparte, combina la mantequilla y los azúcares, acremando hasta que se haga ligerito. Agrega los huevos, uno por uno, luego échale la vainilla.
3. Junta los ingredientes secos y agrégalos alternando con la leche.
4. A lo último añade los plátanos, batiendo bien.
5. Llena hasta 2/3 partes los capacillos y hornea a 325° F. (170° C.) por 20 minutos, o hasta que queden esponjados.
6. Al enfriarse, puedes embetunarlos con el betún de queso crema y espolvorearlos con nuez molida.

Betún de Queso Crema

Ingredientes:

Mantequilla o Margarina.....	1/2 Taza
Queso Crema.....	1 Barra (190 gm.)
Vainilla.....	1 Cucharadita
Azucar glass.....	3-1/2 a 4 Tazas

Pingüinos

Ingredientes:

Harina para pastel de Chocolate.....1 caja
Queso Crema.....1 Barrita (90 g.)
Azúcar Glass.....1 Taza
Vainilla.....1 Cucharadita

Procedimiento:

- Prepara la harina de acuerdo con las instrucciones al dorso de la cajita, y hornea 24 bollitos (aprox.) a 325 grados F. (165° F).
- En una cacerola aparte, bate el queso crema con el azúcar hasta que quede ligerito; al último agrega la vainilla.
- Enfría los bollitos a temperatura de ambiente, rellénalos con el queso crema, luego cúbrelos con ganache de chocolate, decorando con chocolate blanco derretido.

Ganache de Chocolate

Ingredientes:

2 Tazas Chispas de Chocolate o 360 gmos. Chocolate de Barra Semi-Amargo
1/2 Taza Leche Clavel O 1/2 barrita Mantequilla

Procedimiento:

- Derrite el chocolate junto con la leche Clavel o con la Mantequilla
- Revuelve y deja enfriar, hasta que se pueda untar sobre los bollitos

Red Velvet (Terciopelo Rojo)

Ingredientes:

- 1 Taza Manteca Vegetal
- 2 huevos
- 1-1/2 Tazas Azúcar Granulado
- 1 Cucharada Cocoa en Polvo
- 60 g. Colorante Vegetal Rojo
- 2-1/2 Tazas Harina (Espuma de Chapala, si la tienes)
- 1 Cucharadita Sal
- 1 Taza Leche Cortada
- 1 Cucharadita Vainilla
- 1 Cucharadita Bicarbonato
- 1 Cucharadita Vinagre

Procedimiento:

- En el tazón de la batidora, a crema la manteca, los huevos y el azúcar.
- En un recipiente aparte, mezcla la cocoa y el colorante rojo.
- Agrega esta pasta a la mezcla de la manteca.
- Cierne la harina junta con la sal.
- Agrega alternadamente con la leche cortada.
- Agrega la vainilla
- Al último, agrega el bicarbonato y el vinagre.
- Vierte la masa a los capacillos, y hornea a 350°F, (175°C.) por 20 minutos, o hasta que se devuelve el pan cuando lo tocas.

Frosting Cocido:

Ingredientes:

- 2 Cucharadas (tablespoons) Harina
- 1 Taza Leche
- 1 Taza Mantequilla de Vaca, sin sal
- 1 Taza Azúcar Glass
- 1 Cucharadita Vainilla

Procedimiento:

- Pon a fuego mediano la leche y la harina, hasta que espese; déjalo enfriar.
- En el tazón de la batidora, a crema la mantequilla, el azúcar y la vainilla hasta que quede ligerito y suavecito.

- Agrega la mezcla de leche con harina y síguelo batiendo hasta que todo quede ligerito.

Betun de Crema de Cacahuete (Para Bollitos de Mazapán)

Ingredientes:

- 1/4 Taza Manteca Vegetal
- 1/2 Taza Mantequilla de Vaca
- 3/4 Taza Crema de Cacahuete
- 1 Cucharadita Vainilla
- 4 Tazas (approx. 1/2 kilo.) Azucar Glass
- 4-6 Cucharadas Leche

Rinde: Aprox. 4 Tazas.

Procedimiento:

- Acrema la Manteca y la mantequilla en la batidora.
- Agrega la crema de cacahuete y la vainilla. Poco a poco añade el azúcar glass, una taza a la vez, mezclado bien a velocidad mediana.
- Limpia los costados del tazón seguido con una espátula de hule.
- Cuando ya se haya incorporado todo el azúcar, tendrá apariencia de seco el betún.
- Agrega la leche, poco a poquito, batiendo hasta que quede ligero y esponjadito el betuna.
- Mantén el tazón tapado mientras uses el betún.
- Para los mejores resultados, guarda el betún tapado y en el refrigerador hasta que lo vayas a usar. Refrigerado en recipiente sellado, puede durar hasta 2 semanas. Vuelve a batirlo antes de usarlo.

Procedimiento:

Batir la mantequilla y el azúcar; agregar la vainilla, el huevo y la leche, alternado con los demás ingredientes secos. Refrigerar por 4 horas, luego hornear a 350° F. (175° C.) por 12-15 minutos, o hasta que se doren ligeramente.

Fondant de Queso Crema

Ingredientes:

1/4 Taza de Agua

1 Cucharada (Tablespoon) Grenetina

3 onzas (90 gramos) Queso Crema a temperatura de ambiente

1/2 Kilo de Azúcar Glass

2 Cucharadas (Tablespoon) Fécula de Maíz (Maizena)

1 Cucharada (Tablespoon) Miel de Maíz (Miel Karo)

1 Cucharadita de vainilla sin color

Unas gotitas de Extracto de Almendra (opcional)

Procedimiento:

1. empieza con la mitad del azúcar y todo el queso crema en el tazón de la batidora. Mezcla bien usando el gancho de amasar.

2. Pon a remojar la grenetina en la media taza de agua por 2 minutos, luego derrítela en baño maría.

3. Agrega la mezcla de grenetina al tazón de la batidora.

4. Agrega 2 tazas más de azúcar, la maicena, vainilla, almendra y miel de maíz, mezclando bien hasta formar una masa suave.

5. Retire la masa de la batidora y sobre una mesa la va amasando a mano y agregando suficiente azúcar glass hasta que la masa ya no esté muy pegajosa para manejar (si le agregas demasiado azúcar, no va a estirar bien cuando lo uses para cubrir un bizcocho). Probablemente no requiera el kilo completo de azúcar.

6. Extiende la masa como lo harías usando el fondant regular.

Nota: Para hacerlo de chocolate; substituye la maicena con 1/4 a 1/2 taza de cocoa en polvo.

Mentas de Queso Crema

Ingredientes:

1/2 Kilo Azucar Glass

1 Barrita Queso Crema (90 gramos)

Sabores y/o Colores al gusto

Procedimiento:

- Bate el queso crema hasta que esté suave y cremoso.
- Agrega el azúcar glass poco a poco, para que no se tire por los bordos del tazón.
- Puedes ponerle color y/o gotas de sabor cuando se está batiendo, o después, cuando lo separes en varios recipientes, para que sean diferentes colores y sabores.

La Decoración de los Bollitos

www.chricsakes.com.mx

E-mail: civ@vidalint.com

Los bollitos se pueden decorar de formas muy sencillas, y todo lo que les quieras poner, les queda bien. Algunas de las cosas que usamos para una presentación novedosa, son como ponerles una flor a cada bollito, ya sea una flor natural, de fondant, de pastillaje, de fondant, de chocolate o de menta de queso crema.

Si los cubres con fondant, puedes hacer dibujos, o pasarle una planilla (stencil) con la pistola o con una brochita con color luminoso en polvo. Puedes ponerles apliqués de fondant de otros colores, o monitos de 3 dimensiones hechos de fondant.

Puedes usar los moldes de paletas de chocolate para hacer figuras y ponerlos arriba de los bollitos.

Los puedes vestir de otra cosa, como la malteada o una hamburguesa con papitas.

Puedes hacerles una copa alta con el betún de crema de mantequilla, enfriarlos, y luego pasar las copas por chocolate derretido, como lo hacen con el cono de nieve en la nevería.

Puedes usar diferentes betunes, tales como el de Cookies n Cream, Piña Colada, Menta, Caramelo triturado, etc. etc.

Puedes pasar las puras orillas de los bollitos embetunados por diferentes toppings, como nuez picada, cacahuates, azúcar pintada de colores, confetis, chocolate rallado, confites como los mini M & M's, granillo, etc. Busca ponerles un buen surtido de colores y cosas que deleiten el ojo.