

Master Class

Pastelería

Día de la Madre

Docente: Cathy Denis

● MUFFINS ESPONJOSOS

● TORTA DE MANTECA

● BUTTERCREAM DE MERENGUE SUIZO



Master Class Pastelería

MUFFINS ESPONJOSOS



INGREDIENTES

- 2 HUEVOS
- 200 grs. DE AZÚCAR
- 125 grs. DE ACEITE
- 125 grs. DE LECHE
- 300 grs. DE HARINA
- 2 CDTA DE POLVO DE HORNEAR
- 1 CDTA VAINILLA, RALLADURA DE ALGÚN CÍTRICO

PROCEDIMIENTO

- Precalentar el horno a 180 grados C.
- Colocar los huevos en un recipiente y comenzar a espumarlos a velocidad máxima con batidora eléctrica.
- Al mismo tiempo ir agregando el azúcar en forma de lluvia.
- Realizar este paso hasta que logremos el punto letra, consistencia bien cremosa de la mezcla.
- Luego agregar aceite, leche y vainilla o ralladura del cítrico que usemos, terminar de integrar.
- Agregar en 3 veces los secos, harina y polvo de hornear.
- Este último paso es importante que lo hagamos con la batidora a velocidad mínima y solo batiendo hasta integrar.
- Llevar a cápsulas para cupcakes y rellenarlos hasta 3/4 partes.
- A la masa se le puede agregar lo que desees, chips de chocolate, frutos secos, pedacitos de manzana, etc.
- Llevar a horno por 25 minutos aproximadamente o hasta que los veas dorados, pinchar dentro del horno para corroborar que estén listos antes de sacar.





Master Class Pastelería

TORTA DE MANTECA



INGREDIENTES

- 160 grs. MANTECA SIN SAL
- 200 grs. AZÚCAR
- 3 HUEVOS
- 250 grs. HARINA
- 2,5 CDTA DE POLVO DE HORNEAR
- 120 ml LECHE
- 1 CDTA DE VAINILLA

PROCEDIMIENTO

- Precalentar el horno a 180 grados C.
- Batir la manteca, que tiene que estar a temperatura ambiente junto con el azúcar.
- Agregar los huevos y la vainilla e integrar.
- Cuando quede todo bien unido agregar la harina en 2 tandas tratando de no sobrebatar para no desarrollar gluten en la masa.
- Por último, incorporar la leche.
- Llevar a tartera de 16 cm o 2 de 14 cm
- Hornear hasta que pinchemos y salga limpio





Master Class Pastelería



BUTTERCREAM DE MERENGUE SUIZO

INGREDIENTES

100 grs. DE CLARA

200 grs. DE AZÚCAR

300 grs. DE MANTECA

PROCEDIMIENTO

- Esta crema rinde para cubrir una torta de 16 cm y de altura 8 cm
- Comenzamos realizando un merengue suizo. Para ello llevamos las claras a baño maría junto con el azúcar. Sin dejar de remover disolver todos los cristales de azúcar.
- Llevar a batir a velocidad máxima hasta formar un merengue con picos estables.
- Ir colocando la manteca fría en trozos.
- Batir por 8 minutos. Agregar vainilla opcional

