

CLASE MINI PASTELES CAPITAS 4 LUDDYS



MINI PASTELITO DE PISTACHE

PAN DE VAINILLA Y PISTACHE

INGREDIENTES:

- 4 HUEVOS
- 200 GR DE AZUCAR REGULAR
- 170 ML DE LECHE
- 120 ML DE ACEITE VEGETAL
- 300 GR DE HARINA DE TRIGO
- 1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE PISTACHE
- 1 CUCHARADA DE POLVO PARA HORNEAR
- ½ CUCHARADITA DE SAL
- COLORANTE EN GEL VERDE LIMON (OPCIONAL)
- 100 GR DE PISTACHE

PROCEDIMIENTO:

En un bowl agregar los huevos y batir a velocidad alta durante 5 minutos, después agregar el azúcar en forma de lluvia mientras seguimos batiendo, una vez que se haya vaciado toda el azúcar batir durante 1 minuto a velocidad baja, añadir los ingredientes líquidos (leche, aceite, vainilla esencia de pistache) de uno en uno en forma de chorro, mezclar con la batidora apagada solo para integrar, agregar los ingredientes secos pasados por un cernidor, la harina, la sal y el polvo para hornear, batir a velocidad baja para integrar bien los ingredientes durante máximo un minuto, agregar una o dos gotas de colorante en gel color verde para obtener un color no tan fuerte, por ultimo añadir los pistaches picado s y mezclar en forma envolvente.

Vaciar la mezcla en 4 o 5 moldes de 10 centímetros, también puedes agregar la mezcla en una charola para galletas, untar con desmoldante los moldes y en caso de usar charola poner una capa de papel encerado.

Llevar a hornear durante 15 a 18 minutos dependiendo el molde a 180 grados Celsius o 350 grados Fahrenheit hasta que al introducir un palillo este salga seco, dejar enfriar antes de cortar los círculos en la charola en caso de usar moldes minis, sacar de estos y dejar enfriar en una charola de enfriamiento.

CREMA DE PISTACHE Y QUESO

INGREDIENTES:

- 70 GR DE PISTACHE (PUEDEN SER SALADOS)
- 100 GR DE CHOCOLATE BLANCO
- 100 ML DE CREMA PARA BATIR

PROCEDIMIENTO:

En la licuadora o en un procesador agregamos los pistaches y molemos hasta que se forme una pasta, reservamos.

En un bowl agregamos el chocolate blanco junto con la crema para batir y llevamos a derretir al microondas en lapsos de 20 en 20 segundos o hasta que el chocolate este totalmente derretido, esperamos a que enfrié un poco y agregamos la pasta de pistache y mezclamos, tapamos y llevamos a refrigerar mínimo 2 horas.

GANACHE DE CHOCOLATE OSCURO

INGREDIENTES:

- 1 YEMAS
- 30 GR DE AZUCAR REGULAR
- 100 ML DE LECHE
- 1 CUCHARADITA DE GRENETINA
- 2 CUCHARADITAS DE AGUA
- 85 GR DE CHOCOLATE OSCURO
- 100 ML DE CREMA PARA BATIR

PROCEDIMIENTO:

En un bowl agregamos la yema y el azúcar, batimos enérgicamente hasta que las yemas tomen un tono más claro, le agregamos la leche y llevamos a calentar a fuego medio hasta que empiece a hervir sin dejar de mezclar para evitar que se pegue, en un recipiente hidratar la grenetina con el agua y dejar reposar durante 5 minutos, después llevar a derretir al microondas y vaciar a la mezcla de las yemas, dejar calentar hasta que aviente un segundo hervor y retirar del fuego, agregamos el chocolate blanco y mezclamos hasta que se derrita, dejamos enfriar. En un bowl agregamos la crema para batir, y batimos a velocidad media hasta que obtengamos picos firmes, vaciamos esta crema a la mezcla con el chocolate blanco y mezclamos en forma envolvente hasta obtener una crema homogénea.

MINI PASTELITO DE MOKA

PAN DE MOKA

INGREDIENTES:

- 300 GR DE HARINA DE TRIGO
- 4 HUEVOS
- 200 GR DE AZUCAR REGULAR
- 200 ML DE LECHE
- 150 ML DE ACEITE VEGETAL
- 1 CUCHARADA DE POLVO PARA HORNEAR
- 40 GR DE CACAO
- 1 CUCHARADA DE VAINILLA
- 5 CUCHARADAS DE CAFÉ SOLUBLE
- ½ CUCHARADITA DE SAL

PROCEDIMIENTO:

En un bowl seco batimos los huevos durante 5 minutos a velocidad alta, una vez que haya pasado ese tiempo agregamos el azúcar en forma de lluvia y batimos durante 1 minuto más, quedara una mezcla cremosa, le agregaremos despacio el aceite, la vainilla y la leche batiendo a velocidad baja solo hasta que se mezclen, cernimos y vaciamos al recipiente la harina, la sal, el polvo para hornear, la cocoa y el café batimos a velocidad baja hasta que la harina se disuelva, por último agregamos el polvo para hornear cernido, batimos a velocidad baja y listo.

Vaciar la mezcla en 4 o 5 moldes de 10 centímetros, también puedes agregar la mezcla en una charola para galletas, untar con desmoldante los moldes y en caso de usar charola poner una capa de papel encerado.

Llevar a hornear durante 15 a 18 minutos dependiendo el molde a 180 grados Celsius o 350 grados Fahrenheit hasta que al introducir un palillo este salga seco, dejar enfriar antes de cortar los círculos en la charola en caso de usar moldes minis, sacar de estos y dejar enfriar en una charola de enfriamiento.

CREMA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 200 ML DE CREMA PARA BATIR
- 100 GR DE CHOCOLATE SEMIAMARGO

Derretir el chocolate en el microondas por lapsos de 30 en 30 segundos, también puede ser a baño maría, dejar enfriar un poco, en un bowl agregar la crema para batir y batir a velocidad media, cuando la crema este casi en su punto agregar el chocolate derretido en forma de hilo, aumentar la velocidad y batir hasta que la crema forme picos.

GANACHE DE CAFÉ

INGREDIENTES:

INGREDIENTES:

- 150 GR DE CHOCOLATE BLANCO
- 100 ML DE CREMA DE BATIR
- 2 CUCHARADAS DE CAFÉ SOLUBLE

PROCEDIMIENTO:

En un bowl agregamos el chocolate, la crema para batir y llevamos a derretir la microondas de 15 en 15 segundos o a baño maría, cuando aún este caliente agregamos el café y mezclamos muy bien para integrar, esperara a que enfrié un poco y taparla con papel plástico y llevar a refrigerar, cuando este frio bate con una batidora manual hasta que la ganache se haga cremoso y quedara listo para usarse.