

Decoración de Pasteles



¡Hecho Fácil!

Volumen I

Una Guía básica para estudiantes
principiantes e intermedios de

Horneado y Decorado de Pasteles Increíbles

Por Samantha Mitchell & Michael Prudhomme

Aviso de Derechos de Autor y Reproducción

Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida ni puede ser transmitida en cualquier forma ni por cualquier medio, mecánico ni electrónico, inclusive fotocopiar y registrar, ó por almacenamiento de información y sistema de recuperación, sin permiso en la escritura del editor. Las peticiones para el permiso ó información adicional deben ser enviadas por correo electrónico a Support@CakesMadeEasy.com.

Derechos de Autor y Reproducción © 2012 CakesMadeEasy.com
Todos los derechos reservados.

Avisos Legales

Si bien todos los intentos se han hecho para verificar la información proporcionada en esta publicación, ni el autor ni el editor asume responsabilidad alguna por errores, omisiones o interpretación contraria de la materia en el mismo. El editor quiere hacer acentuar que la información contenida en este documento puede ser sujeto a variaciones en el estado y / ó de las leyes ó reglamentos locales. A todos los usuarios se les aconseja contratar a un abogado competente para determinar en qué estado y / ó leyes locales ó regulaciones pueden aplicar a la operación especial del usuario. El comprador ó el lector de esta publicación, asume la responsabilidad por el uso de estos materiales y la información. La adhesión a todas las leyes y reglamentos aplicables, tanto federales como estatales y locales, concesión de licencias profesionales de Administración, las prácticas de operación y todos los demás aspectos de la operación en los Estados Unidos ó en cualquier otra jurisdicción es la única responsabilidad del comprador ó del lector. El editor y el autor no asumen responsabilidad alguna en el nombre de un comprador ó el lector de estos materiales. Cualquier desaire percibido de personas específicas ó de una organización no es intencional.

Índice

Volumen I

Al Mundo Magnifico del Pastel.....	12
CAPÍTULO 1	15
HERRAMIENTAS DEL OFICIO	15
<i>¡Ahora te presento...a tu horno!.....</i>	<i>15</i>
<i>Equipo y Provisiones</i>	<i>18</i>
<i>Batidoras.....</i>	<i>18</i>
<i>El Molde de Hornear.....</i>	<i>22</i>
<i>Molde Redondo.....</i>	<i>22</i>
<i>Molde Cuadrado.....</i>	<i>22</i>
<i>Molde para Rollos de Mermelada.....</i>	<i>23</i>
<i>Molde de Barra de Pan.....</i>	<i>23</i>
<i>olde de Tubo.....</i>	<i>24</i>
<i>Molde de Bundt</i>	<i>24</i>
<i>Molde Provisto con aro exterior desmontable</i>	<i>25</i>
<i>Molde de Pastel de Especialidad.....</i>	<i>25</i>
<i>Esenciales Extras.....</i>	<i>26</i>
<i>Equipo General</i>	<i>27</i>
<i>Tazones de Mezclar</i>	<i>27</i>
<i>Tamiz y Cedazo</i>	<i>28</i>
<i>Tazas de Medir.....</i>	<i>28</i>
Tazas para Medir Liquido	29
Tasas para Medir Ingredientes Secos	29
Cucharas de Medir	30
<i>La Escala.....</i>	<i>31</i>
<i>Cucharas para Mezclar.....</i>	<i>31</i>

<i>Batidor de Mano</i>	31
<i>Espátulas</i>	31
<i>Nivelador de Pastel</i>	32
<i>Rejas de Alambre para Pasteles</i>	32
<i>Tablas y Platos para Pasteles</i>	33
<i>Gira Disco</i>	33
<i>Delantal</i>	34
<i>El Pronóstico de Hornear</i>	35
<i>Adaptaciones para Hornear en Elevación Alta</i>	36
<i>Medidas 101</i>	37
<i>Ingredientes Secos</i>	37
<i>Copos y Migajas</i>	38
<i>Ingredientes Sólidos</i>	38
<i>Ingredientes Líquidos</i>	39
Jarabes y Similares.....	39
<i>Medidas en Miniatura</i>	39
<i>Ingredientes 1-2-3-4</i>	42
<i>Manteca Vegetal</i>	42
<i>Azúcar</i>	42
<i>Harina</i>	43
<i>Huevos</i>	44
¡Hornea Ese Pastel!	45
<i>Eligiendo el Molde</i>	45
<i>Preparación del Molde</i>	46
<i>Engrasado</i>	46
<i>Enharinando</i>	47
<i>Tablas de referencia para el Pastelero que prepara</i>	48
<i>Pasteles de Fiesta</i>	48
<i>Grasa de Panadero Profesional</i>	53

Asistentes en el Horneado..... 54

Para instrucciones paso a paso y una demostración rápida, pinche aquí para el video de [Demostración de "Herramientas Mágicas"](#) 55

Como Mezclar con Resultados..... 56

¡Quiebra el Cascaron!..... 56

Métodos de Mezclar 58

¿Está Listo? 59

El Enfríe 60

El Desmolde 60

Pasteles en Caja..... 62

Pasteles Caseros 63

Angel Food Cake/ Pastel de Esponja..... 64

Pastel de Mantequilla de Manzana..... 65

Pan de Plátano..... 66

Pastel Básico de Pureé de Manzana..... 67

Pastel de Zanahoria y Nuez de Nogal..... 67

Pastel de Hoja de Chocolate 69

Pastel Blanco Clásico 70

Pastel de Café Crujiente..... 71

Pound Cake de Queso Crema 72

Delicioso Pastel de Piña 72

Pastel Amarillo Fácil..... 73

Pastel Saludable de Miel y Avena..... 74

Pastel de Calabaza Casero..... 76

Pan de Limón..... 76

Pastel de Terciopelo Rojo..... 78

Pastel de Chocolate estilo Sophie..... 79

Pay de Queso de Fresa..... 80

Nivelación..... 82

Recortando..... 83

"Torteando"	83
Pasteles de Capas	84
<i>Para instrucciones paso a paso, pinche aqui para el video de Demostración of "Rellenando tu Pastel" – DVD Vol. I</i>	<i>85</i>
Pasteles Enrollados.....	85
Tipos de Relleno	86
<i>Relleno de Crema de Plátano</i>	<i>86</i>
<i>Relleno de Limón.....</i>	<i>88</i>
<i>Relleno de Crema Pastelera.....</i>	<i>89</i>
<i>Relleno de Crema de Fresa.....</i>	<i>90</i>
<i>Crema Batida Estabilizada.....</i>	<i>90</i>
Glaseando	91
<i>Glaseado de Almendra</i>	<i>92</i>
<i>Glaseado de Suero de leche.....</i>	<i>92</i>
<i>Glaseado de Azúcar Glas.....</i>	<i>93</i>
<i>Glaseado de Miel.....</i>	<i>93</i>
<i>Glaseado de Limón.....</i>	<i>94</i>
<i>Glaseado de Crema Agria.....</i>	<i>94</i>
<i>Capa para Migajas.....</i>	<i>95</i>
<i>Para instrucciones paso a paso, pinche aqui para el video de Demostración de "Capa para Migajas"</i>	<i>95</i>
Betún vs. Alcorza.....	96
Control de Alcorza.....	97
Método de Espátula.....	97
<i>Para instrucciones paso a paso, pinche aqui para el video de Demostración de "Glaseando el Pastel"</i>	<i>97</i>
<i>Método de Toalla de Papel.....</i>	<i>97</i>
<i>Para instrucciones paso a paso, pinche aqui para el video de Demostración de "Alcorza Perfectamente Lisa"</i>	<i>98</i>
Recetas de Betún.....	98
<i>Betún de 7-Minutos.....</i>	<i>98</i>
<i>Betún de Chocolate.....</i>	<i>99</i>

<i>Betún de Coco hecho con Queso Crema</i>	100
<i>Betún de Menta</i>	100
<i>Betún de Fresa y Crema de Mantequilla</i>	100
Y luego hay la alcorza	101
<i>Alcorza de Crema de Mantequilla</i>	101
<i>Alcorza de Chocolate de Crema de Mantequilla</i> ..	103
<i>Ganache de Chocolate</i>	104
<i>Alcorza de Crema de Queso</i>	105
<i>Alcorza Real</i>	106
<i>Para instrucciones paso a paso, pinche aqui para el video de Demostración de “Mezclando Alcorza Real”</i>	106
<i>Para instrucciones paso a paso, pinche aqui para el video de Demostración de “Herramientas de Alcorza Real”</i>	106

¡Decoración de Pasteles Hecho Fácil!..... 107

<i>Pizcas</i>	107
<i>Nueces y Trozos</i>	108
<i>Rocío de Color</i>	108
<i>Fruta Fresca</i>	108
<i>Flores Frescas</i>	108
<i>Flores Comestibles</i>	109
Técnicas Fáciles para Decorar	110
Provisiones para Decorar	110
<i>Para instrucciones paso a paso, pinche aqui para el video de Demostración de “Mangas”</i>	111
¡Duyas!	112
<i>Duyas de Estrella</i>	112
<i>Duyas de Caída de Flor</i>	113
<i>Duyas Redondas</i>	113
<i>Duyas de Hoja</i>	113
<i>Duyas de Rosa o Pétalo</i>	113

<i>Duyas de Tejido de Canasta</i>	114
<i>Manga de Pastelería y Tubos</i>	114
Provisiones de Decoración	115
Colorante de Pasta	115
Colorante de Gel	116
Colorante de Polvo	116
El Pronóstico de Color	116
<i>Tiempo</i>	118
<i>Luz</i>	118
Mezclando Colores de Alcorza	118
<i>Colores Oscuros</i>	119
Bordes Bonitos	119
<i>Roseta</i>	121
Demostración “Roseta”	121
<i>Cuenta</i>	122
<i>Cuerda</i>	122
<i>Concha</i>	122
<i>Concha Reversa</i>	123
Demostración de “Concha Reversa”	123
<i>Concha Triple</i>	123
Demostración de “Concha Triple”	123
<i>Zigzag</i>	124
Demostración de “Zigzag”	124
<i>Hojas</i>	124
Variaciones	124
<i>Caída de Flor</i>	125
Demostración of “Caídas de Flores”	125
<i>Escritura en Pasteles</i>	126
Demostración of “Escritura de Pastel”	126
Felicidades!	127
Dos Docenas-Consejos del Pastelero	128

¡Bienvenidos!

Al Mundo Magnifico del Pastel



¡Estas a punto de leer la guía del **Primer Libro de Decoraciones de Pasteles del Mundo en Video!** ¡Por primera vez, vas a poder leer y ver como se hace! Esta colección de dos volúmenes recalca de los libros de cocina lo básico del hornear y lo traslada del Internet a su propia cocina, donde debe estar! ¡Disfruta el espectáculo!

Por generaciones, aprender como hornear era una costumbre tradicional, pero con la llegada de la tecnología moderna y la conveniencia del almacén, muchos de nosotros nunca hemos tenido la necesidad u oportunidad de descubrir la alegría maravillosa de hornear en casa.

¡Aquí está tu oportunidad! Quizás eres un adolescente entusiasta ó un estudiante universitario fuera de casa por primera vez y te gustaría saber cómo hornear y decorar tus propios pasteles como un hobby ó para ahorrar dinero. ¡Fabuloso! ¡Este libro es para ti!

Quizás estés en sus treinta, cuarenta o cincuenta y te sientas rara porque no tienes mucha experiencia en la cocina. Quizás has tratado aprender por ti mismo(a) porque en este punto en su vida crees que debes de saberlo todo. ¡Perfecto! ¡Este libro es para ti!

Quizás estás en tus años sesenta y ya sabes muchos de los conceptos básicos pero estás tratando de aprender algunos consejos nuevos. Quizá te gustaría crear pasteles de cumpleaños que encantarán a los nietos ó deleitarían al club de canasta. ¡Maravilloso! ¡Este libro es para ti!

Hornear y decorar pasteles atrae a muchas diferentes personas por todo tipo de razones. Si hojeas este libro como un panadero, ama de ca-

sa, madre, padre, abuela, artista, estudiante ó empresario, estás aquí para aprender algo nuevo. ¡Y estamos aquí para ayudarte!

Hornear es una forma simpática (¡y sabrosa!) de ciencia hogareña. Necesitarás un poco de matemática (medidas) y química (mezcla y calentamiento de ingredientes para transformar su estructura) para ver a través del procedimiento de hornear pasteles. Hornear y decorar pasteles combina arte y ciencia en un artesanía que te obligara a tomar diferentes roles.

Una vez que tu pastel esta horneado, tendrás que ponerte el casco de ingeniero de construcción para perfectamente desmoldar, nivelar, recortar y armar tu pastel en una base bien equilibrada. A continuación, necesitarías la tapa de artesano y albañil para glasear tu pastel perfectamente liso. Y por último, necesitarías la boina de artista para creativamente diseñar el trabajo artístico que completará tu obra maestra.



Tomando eso en cuenta, hornear y decorar un pastel puede ser desalentador. Tal vez te creas ser más experto un una área que otra. Tal vez para ti, hornear es fácil, pero creando ideas para decorar tu pastel es difícil. O tal vez la manipulación de la pasta de azúcar en forma de bordes y orillas simétricas no es problema, pero horneando un pastel parejo parece imposible.

No importa tu nivel de maestría ni donde se encuentran tus talentos, estos libros proporcionarán soluciones para exitosos resultados cada vez.

El primer libro cubre las técnicas básicas del hornear y te ayudara configurar tu cocina con todo el equipo esencial, y enseñaría la manera correcta de medir, preparar y mezclar los ingredientes. Aprenderás como hornear, nivelar, rellenar y glasear un pastel hasta que esté perfectamente liso y luego rematarlo con técnicas clásicas de decoración que harán el aspecto de tu primer pastel totalmente profesional.

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

