

- Pastel en vasos para vender -



INGREDIENTES

PARA EL PASTEL:

4 PIEZAS DE HUEVO

1 TAZA DE AZÚCAR

1 TAZA DE ACEITE

2 CUCHARADITAS DE POLVO PARA HORNEAR

2 TAZAS DE HARINA

1/2 TAZA DE LECHE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1/4 DE TAZA DE AGUA CALIENTE

1/2 CUCHARADITA DE CAFÉ SOLUBLE

1/4 DE TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO

~~150 ML DE ALMIBAR DE CACAO POSTRELICIOSO~~

PARA EL BETÓN:

100 G DE MANTEQUILLA SIN SAL, A TEMPERATURA AMBIENTE

100 G DE MANTECA VEGETAL, A TEMPERATURA AMBIENTE

1/2 CUCHARADA DE POLVO DE MERENGUE

200 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

2 CUCHARADAS DE LECHE

COLORANTES EN GEL AL GUSTO, NOSOTROS USAMOS: ROSA, AZUL Y NEGRO

MATERIALES:

VASOS DE CARTÓN DE 280 ML O #9

CORTADOR 8 CM DE DIÁMETRO O DEL TAMAÑO DEL VASO

ESPÁTULAS PARA DECORACIÓN

MANGAS O BOLSAS RESELLABLES

DUYAS VARIADAS, AL GUSTO

PROCEDIMIENTO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C.
2. EN UN TAZÓN VIERTES LAS PIEZAS DE HUEVO Y EL AZÚCAR, REVUELVE CON UNA BATIDORA ELÉCTRICA HASTA BLANQUEAR LA MEZCLA, ES DECIR, QUE SE ESPONJE Y TOMA UN COLOR MÁS CLARO. (10 MIN APROX)
3. AÑADE EL ACEITE E INTEGRA CON LA BATIDORA.
4. AGREGA EL POLVO PARA HORNEAR Y UNA PARTE DE LA HARINA Y LA LECHE, BATE PARA INTEGRAR Y LUEGO INCORPORA POCO A POCO EL RESTO DE LA HARINA Y LA LECHE, PUEDES DIVIDIRLA EN 3 O 4 PARTES.
5. ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA E INTEGRALO BATIENDO.
6. CALIENTA EL AGUA, PUEDES HACERLO EN EL MICROONDAS O EN ESTUFA Y ÚSALA PARA DISOLVER EL CAFÉ Y LA COCOA POSTRELICIOSO.
7. AGRÉGALA A LA MASA ANTERIOR Y BATE HASTA QUE ESTE BIEN INTEGRADA.

8. PREPARA UNA BANDEJA PARA HORNEAR (30x45 CM) ENHARINADA Y ENGRASADA, TAMBIÉN PUEDES COLOCAR PAPEL PARA HORNEAR EN LA BASE; Y VIERTES LA MASA.

9. HORNEA A 180 °C POR 30 MIN. RECUERDA NO ABRIR EL HORNO HASTA QUE HAYA PASADO AL MENOS EL 75% DEL TIEMPO, LUEGO PINCHA EL PAN CON UN PALILLO Y CUANDO ESTE SALGA LIMPIO ESTARÁ LISTO.

10. DÉJALO ENFRIAR Y DESMOLDA, MIENTRAS PUEDES PREPARAR EL BETÚN

PARA EL BETÚN:

1. ACREMA LA MANTEQUILLA Y LA MANTECA CON UNA BATIDORA ELÉCTRICA HASTA QUE ESTÉN BIEN INTEGRADAS Y TENGAN UNA CONSISTENCIA DE POMADA.

2. AÑADE EL POLVO DE MERENGUE Y UNA PARTE DEL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, BATE HASTA QUE SE INTEGRE Y POCO A POCO AGREGA EL RESTO.

- 3.

INTEGRA EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y LA LECHE, MEZCLA CON LA BATIDORA HASTA QUE ESTÉ BIEN INTEGRADO Y TENGA UNA CONSISTENCIA CREMOSA.

4. DIVIDE EL BETÚN SEGÚN LA CANTIDAD DE COLORES QUE NECESITES Y AGREGA DE 2-3 GOTITAS DE COLORANTE HASTA ALCANZAR EL TONO QUE DESEAS.

PARA ARMAR LOS VASOS:

1. CUANDO EL PASTEL ESTÉ FRÍO, CÓRTALO EN CÍRCULOS CON UN CORTADOR DEL MISMO DIÁMETRO QUE TU VASO. TIP POSTRELICIOSO: SI NO TIENES CORTADOR PUEDES USAR EL MISMO VASO PARA PRESIONARLO SOBRE EL PASTEL Y CORTAR A LA MEDIDA.
2. COLOCA UNA CAPA DE BIZCOCHO EN EL VASO Y HUMEDÉCELA CON EL [ALMÍBAR DE CACAO](#), TE PASAMOS LA RECETA.
3. LUEGO COLOCA UNA CAPA DE BETÚN. REPITE ESTOS PASOS ALTERNANDO UNA CAPA DE BIZCOCHO Y UNA DE BETÚN HASTA QUE EL VASO ESTE LLENO, APROXIMADAMENTE NECESITARÁS 3 CAPAS DE PASTEL.

4. CUBRE LA ÚLTIMA CAPA DE PASTEL CON BETÚN DE COLORES Y DECORA CON LAS DUYAS QUE PREFIERAS, TAMBIÉN PUEDES USAR BOLSAS RESELLABLES Y CORTAR LA PUNTA CON LA FORMA QUE MÁS TE GUSTE.

5. PUEDES TERMINAR TU DISEÑO CON SPRINKLES DE COLORES Y ESTARÁN LISTOS PARA DISFRUTAR O PARA VENDER. TIP POSTRELICIOSO: PUEDES USAR VASOS UN POCO MÁS PEQUEÑOS PARA VENDER.